

DAFTAR PUSTAKA

- Abeyrathne, E. N. S., Lee, H. Y., dan Ahn, D. U. 2013. Egg white proteins and their potential use in food processing or as nutraceutical and pharmaceutical agents-A review. *Poultry science*, 92(12) : 3292-3299.
- Abreha, E. Getachew, P. Laillou, A. Chitekwe, S dan Baye, K. 2021. Physico-chemical and functionality of air and spray dried egg powder: implications to improving diets. *International Journal of Food Properties*, 24(1) : 152-162.
- Agustina, N. Thohari, I. dan Rosyidi, D. 2023. Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang Angel Cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(2) : 6-13.
- Akbar, N. I. 2013. Karakteristik tepung telur berdasarkan jenis ragi dan lama fermentasi yang berbeda *Characteristic of Whole Egg Powder by Various Yeast and Fermentation Duration* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Ansori, F. A. Z. 2022. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sup krim instan labu kuning (*Curcubita moschata*) (Doctoral dissertation, UPN Veteran Jawa Timur).
- Arbowati, J. L., Mulyani, S., dan Hintono, A. 2021. Pengaruh kualitas telur terhadap sifat fisik dan sifat organoleptik sponge cake. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* (*Journal of Food Technology and Nutrition*), 20(1), 27-34.
- Arifin, N., Monica, M., dan Fatati, F. 2023. Pengaruh penambahan ragi tempe terhadap kualitas fisik tepung putih telur itik. In *Prosiding SENACENTER* (Seminar Nasional Cendekia Peternakan) (Vol. 2, No. 1, pp. 69-75).
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. SNI 01-4323-1996. Syarat Mutu Tepung Putih Telur. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. SNI 3547.1:2008. Syarat Mutu Kembang Gula. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Budiman, C. 2007. Karakteristik putih telur itik tegal. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2007*.
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Evanuarini, H., dan Nidhal, H. A. 2024. Kualitas fisikokimia pada bubuk putih telur ayam menggunakan karagenan. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 26(1), 38-44.
- Fitriani, N. M., dan Mega, O. 2023. Kualitas fisik tepung putih telur gagal tetap dengan penambahan ragi tape. *Buletin Peternakan Tropis*, 4(2) : 119-126.
- Fitriani, N. M., Saputri, Y. A. D., Ratnaningsih, D. A., Noorlaily, S. I., Sari, D. P., dan Mega, O. 2022. Analisis nilai gizi dan mutu mikrobiologis formula enteral (ftp30) berbahan dasar tepung putih telur. *Temu Ilmiah Nasional*, 37-176.



- Firdausa, A. R. 2020. Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap kualitas chiffon cake. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. 15 (1).
- Guiné, R. P. 2022. Textural properties of bakery products: A review of instrumental and sensory evaluation studies. *Applied Sciences*, 12(17) : 8628.
- Hertamawati, R. T., dan Muhammad, A. 2020. Perbaikan kualitas tepung putih telur ayam ras dengan fermentasi menggunakan ragi tempe. In *Conference of Applied Animal Science Proceeding Series* (Vol. 1, pp. 167-171).
- Karuana, M. M. 2023. Pengaruh kondisi pemanggangan, bahan baku dan teknik pengolahan terhadap kualitas sponge cake di departemen pastry wyndham opi hotel palembang (Doctoral dissertation, Universitas Bina Darma).
- Koc, G. Ç., dan Çabuk, B. 2020. Characterization of the foam-mat dried egg white powder. *Gıda*, 45(1) :150-160.
- Koswara, S. 2020. Teknologi Pengolahan Telur (teori dan praktek). Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Lasaji, H., J. R. Assa, dan M. I. Taroreh. 2023. Kandungan protein, kekerasan dan daya terima Meringue Cake tepung komposit sagu baruk (*arenga microcarpa*) dan kacang hijau (*vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14 (1): 57-71.
- Lekjing, S., Keawpeng, I., Venkatachalam, K., dan Karrila, S. 2022. Dampak berbagai jenis gula dan konsentrasinya pada meringue berbahan dasar putih telur bebek asin. *Makanan*. 11 (9) : 12-48.
- Lestariningsih, L., Aziz, R., dan Khopsoh, B. 2019. Pelatihan pengolahan tepung telur untuk meningkatkan pengetahuan kelompok pkk dan kelompok wanita tani Desa Jatinom Kanigoro Blitar. *Briliant: Jurnal Riset Dan Konseptual*, 4(1) : 22-16.
- Nahariah, E. A., E. Bustam., dan Malaka, R. 2010. Karakteristik fisikokimia tepung putih telur hasil fermentasi *Saccharomyces cereviceae* dan penambahan sukrosa pada putih telur segar. *JITP*, 1(1), 37-38.
- Novianti, S. 2017. Penggunaan air rebusan kacang merah sebagai substitusi putih telur (aquafaba) dalam pembuatan french meringue: pendekatan organoleptik. *Barista: Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata*, 4(2) : 207-223.
- Puspitasari, R. 2006. Sifat fisik dan fungsional tepung putih telur ayam ras dengan waktu desugarisasi berbeda. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Roidi, M. 2006. Perbandingan tepung telur dengan telur segar terhadap daya buih, kestabilan buih, daya kembang dan mutu organoleptik kue bolu. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya).



Pengaruh lama fermentasi yang berbeda pada pembuatan tepung ing terhadap kadar air, rendemen, daya buih dan kestabilan buih sertation, Universitas Brawijaya).

g, V. A., dan Raditya, Y. 2018. Pembuatan meringue pavlova air rendaman kacang chickpeas sebagai pengganti putih telur. sata. 5 (1) : 11-21.

- Santosa, R. S. S., dan Santosa, A. P. 2021. Rendemen, daya buih, waktu rehidrasi dan warna tepung putih telur yang dibuat menggunakan metode freeze drying dengan lama fermentasi berbeda. In prosiding seminar nasional teknologi agribisnis peternakan (stap) (vol. 8, pp. 509-514).
- Seveline, S., N. Diana, dan M. Taufik. 2019. Formulasi Meringue Cake dengan fortifikasi tepung tempe dengan penambahan rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). Jurnal Bioindustri. 1 (2): 245-260.
- Sharma and Gaurav. 2003. Digital Color Imaging Handbook (1.7.2 ed.). CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Toha, L. R. W., Wuri, D. A., Detha, A. I. R., Kallau, N. H. G., Bria, A. I. I., Willa, M., ... dan Mengi, M. Y. N. 2024. Penyuluhan kesehatan masyarakat veteriner tentang bahaya kontaminan telur. Jurnal Media Tropika, 4(1) : 17-22.
- Wulandari, Z., dan Arief, I. I. 2022. Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 10(2) : 62-68.
- Yuliantoro, N. 2019. Inovasi cheesecake menggunakan bahan kacang buncis sebagai pengganti terigu. Media Wisata. 17 (1) : 44-55.
- Yupita, F., Ermawati, E. A., dan Handoko, R. T. 2024. Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap produk macaron sebagai salah satu upaya peningkatan kualitas f dan b product. Journal of Innovation Research and Knowledge. 4(1) : 2393-2402.

