

DAFTAR PUSTAKA

- Adyatama, A., Nugraha, W.T., 2020. Pengaruh teknik pemasakan dan waktu terhadap karakteristik fisik telur ayam ras petelur. *Agrista: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agribisnis UNS*. 4(4), pp 444-451. <https://media.neliti.com/media/publications/375563-none-0557feb0.pdf>
- Alyani, F., Ma'ruf, W. F., Anggo, A. D. 2016. Pengaruh lama perebusan ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk) pindang goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), pp. 88–93. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/10829>
- Arora, S.K., Acharya, R., Joshi, A., 2022. Effect of food processing on protein and its functionality. *Acta Scientific Nutritional Health*. 6(6), pp. 82–85. <https://actascientific.com/ASNH/pdf/ASNH-06-1066.pdf>
- Astuti, B. D. 2024. Analisis strategi peningkatan penjualan pada perusahaan telur ayam ras PT. Havin Farm Desa Petung, Kecamatan Pakis, Kabupaten Magelang tahun 2023. *Journal Accounting International Mount Hope*, 2(3), pp. 301–311. <https://doi.org/10.61696/jaimo.v2i3.376>
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, Mardiah, A. 2016. Penetapan kadar protein dalam telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), pp. 143–148. <https://jurnalfarmasihigea.org/index.php/higea/article/view/146/142>
- Direktorat Gizi Depkes RI (2017) Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Fahima, A., Mukaromah, A. H., Ethica, S. N. 2018. Profil protein berbasis SDS-PAGE pada ulat sagu hasil pengeringan dengan garam dan tanpa garam. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*, 1(1). <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/4233/3927>
- Harris, S., DePalma, J., Barkoukis, H., 2025. Protein and aging: Practicalities and practice. *Nutrients*. 17, p. 2461. <https://doi.org/10.3390/nu17152461>
- Hernández-Olivas, E., Mulet-Cabero, A. I., Sanchis, A., Assifaoui, A., Dupont, D. 2021. Impact of cooking preparation on in vitro digestion of eggs. *Food Chemistry*, 344, 128648. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128648>
- Kartika, D.I., Wibowo, C.H., Sudjatinah, I., 2022. Pengaruh perbedaan lama waktu perebusan telur ayam ras terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik. *Skripsi. Universitas Semarang*. <https://repository.usm.ac.id/detail-jurnalmahasiswa-1096.html>
- Khatimah, N., Kadirman, Fadilah, R., 2018. Studi pembuatan nugget berbahan dasar tahu dengan tambahan sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4(Suplemen September), pp. S59–S68. <https://doi.org/10.26858/JPTP.V4I0.6913>
- Lee, S. Y., Kang, J. H., Lee, D. Y., Jeong, J. W., Kim, J. H., Moon, S. S., Hur, S. J. 2023. Methods for improving meat protein digestibility in older adults.

- Journal of Animal Science and Technology, 65(1), pp. 32–56.
<https://doi.org/10.5187/jast.2023.e6>
- Marfira, N., Genggam, G., Julistia, P. 2018. Pengendapan, koagulasi dan denaturasi pada protein. Jurnal Biokimia IPB, 1(2), pp. 1–9.
<https://doi.org/10.37567/borneo.v3i1.1497>
- Matondang, S. E. 2022. Perbandingan kadar protein ikan air tawar dan ikan air laut. LAVOISIER: Chemistry Education Journal, 1(1), pp. 9–16.
<https://doi.org/10.24952/lavoisier.v1i1.5723>
- Nasution, A.Y., Novita, E., Nadela, O., Arsila, S.P., 2020. Penetapan kadar protein pada nanas segar dan keripik nanas dengan metode spektrofotometri UV-Vis dan Kjeldahl. JOPS (Journal of Pharmacy and Science). 4(2), pp. 6–11.
<https://doi.org/10.36341/jops.v4i2.1349>
- Nguju, A. L., Kale, P. R., Sabtu, B. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. Jurnal Nukleus Peternakan, 5(1), pp. 17–23.
<https://doi.org/10.35508/nukleus.v5i1.831>
- Pratama, V.T.S., Wibowo, C.H., Sudjatinah, I., 2023. Pengaruh perbedaan konsentrasi larutan kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) pada perendaman telur terhadap kualitas interior dan organoleptik. Skripsi. Universitas Semarang.
<https://eskripsi.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2018/D.111.18.0015/D.111.18.0015-01-Judul-20230315024838.pdf>
- Rasjava, A. R. I., Oktafiansyah, R., Susilo, T. B., Hikmah, N. 2025. Studi Biofisika dan Kimia Molekuler terhadap Termostabilitas Enzim PETase melalui Simulasi Dinamika Molekuler Multitemperatur. Jurnal Pendidikan, Sains, Geologi, dan Geofisika (GeoScienceEd Journal), 6(3), pp. 1601-1612.
<https://repo-dosen.ulm.ac.id//handle/123456789/36978>
- Rifqi, M.N., Daulay, A.S., Yuniarti, R., 2024. Perbandingan kadar protein pada kuning dan putih telur bebek rebus menggunakan metode Kjeldahl dan spektrofotometri visible. Farmasainkes: Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan. 4(1), pp. 65–75.
<http://repository.umnaw.ac.id/jspui/handle/123456789/4346>
- Rorimpandey, I.C., Makalew, A., Rundengan, M.L., Oroh, F.N., 2020. Analisis konsumsi telur ayam ras pada mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi. 8(4), pp. 1–10.
<https://doi.org/10.35794/emba.v8i4.30434>
- Rusli, Z., Setiani, L. A. 2020. Modifikasi metode analisis daya hambat terhadap proses denaturasi protein yang diinduksi oleh panas. Chemical Engineering Research Articles, 3(2), pp. 55-62.
<https://doi.org/10.25273/cheesa.v0iX.7499>
- Sarantidi, E., Aintzoglou, A., Papadimitriou, C., Stamoula, E., Maghiorou, K.,

- Miflidi, A., Trichopoulou, A., Mountzouris, K. C., Anagnostopoulos, A. K. 2023. Egg white and yolk protein atlas: New protein insights of a global landmark food. *Foods*, 12(18), pp. 3470. <https://doi.org/10.3390/foods12183470>
- Schön, A., Clarkson, B.R., Jaime, M., Freire, E., 2017. Temperature stability of proteins: Analysis of irreversible denaturation using isothermal calorimetry. *Proteins: Structure, Function, and Bioinformatics*. 85(11), pp. 2009–2016. <https://doi.org/10.1002/prot.25354>
- Setiani, B. E., Bintoro, V. P., Fauzi, R. N. 2021. Pengaruh penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai bahan penggumpal alami terhadap karakteristik fisik dan kimia tahu kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1), pp. 18–34. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i1.4401>
- Shahira, S. F., Subagio, A., Diniyah, N. 2023. Pengaruh suhu pemanasan dan konsentrasi terhadap karakteristik kimia dan fungsional pada modifikasi pregelatinisasi MOCAF. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems (Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem)*, 11(2), pp. 207–219. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2023.011.02.10>
- Sumbono, A., 2016. Protein: Seri biokimia pangan dasar. Yogyakarta: Deepublish. <https://repository.deepublish.com/media/publications/595625-protein-seri-biokimia-pangan-dasar-10024e22.pdf>
- Sundari, D., Almasyhuri, A., Lamid, A., 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. 25(4), pp. 207–247. <https://media.neliti.com/media/publications-test/20747-pengaruh-proses-pemasakan-terhadap-kompo-c2b6dd0c.pdf>
- Suprayitno, E., Sulistiyati, T.D., 2017. Metabolisme protein. Malang: Universitas Brawijaya Press. <https://books.google.co.id/books?id=iXZODwAAQBAJ&printsec=copyright-v=onepage&q&f=false>
- Syamsurijal, S., Mustarin, A., Sukainah, A., 2023. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap mutu biji salak (*Salacca zalacca*) dalam pembuatan minuman bubuk biji salak. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 9(1), pp. 31–40. <https://doi.org/10.26858/jptp.v9i1.22870>
- Wulandari, Z., Arief, I.I., 2022. Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 10(2), pp. 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>
- Yuniati, R., Nurtari, R. Y., Annaafi, A. D., Priguna, T. M., Anggita, V. D., Kusumaningrum, N., Putra, F. E. 2024. Pengaruh waktu pemanasan dan pengasaman terhadap kadar albumin ekstrak ikan gabus. *Indonesian Fisheries Processing Journal/Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(2), pp. 104-111. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i2.46448>