

Daftar Pustaka

- Adni, N. F. (2024). Karakteristik fisikokimia, fungsional dan mikrobiologis tepung kuning telur dalam kemasan vakum selama penyimpanan. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Akbar, N. I. 2013. Karakteristik tepung telur berdasarkan jenis ragi dan lama fermentasi yang berbeda. Tesis. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Andarini, D. A., E. Rochima dan L. R. Adiarti. 2024. Stabilitas fisik dan kimia tepung kuning telur selama penyimpanan dalam kemasan PET. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 35(1): 12–20.
- Awoyale, W., B. Maziya-Dixon., O. E. Alamu dan A. Menkir. 2016. *Effect of packaging materials and storage conditions on the degradation of xanthophylls in yellow maize ogi powder*. *Journal of Food and Nutrition Research*, 4(8), 522-527. doi:10.12691/jfnr-4-8-6.
- Cahya, A dan D. Amara. 2024. Studi Eksperimen: pengaruh penggunaan telur pada cookies berbasis pisang kepok (*Musa paradisiaca* L) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Sehat Indonesia*. 6(2): 934-944.
- Chudy, S., J. Pikul dan M. Rudzińska. 2015. *Effects of storage on lipid oxidation in milk and egg mixed powder*. *Journal of food and nutrition research*. 54(1): 31-40.
- Drozłowska, E., M. Starowicz., N. Smietana., U. Krupa-Kozak dan L. Lopusiewicz. 2023. *Spray-drying impact the physicochemical properties and formation of maillard reaction products contributing to antioxidant activity of camelina press cake extract*. *Antioxidants*. 12(4): 919.
- Ernaningtyas, N., S. B. Wahjuningsih dan S. Haryati. 2020. Substitusi wortel (*Daucus carota* L.) dan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mie kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15(2): 23-32. doi:http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v13i1.1845.
- Fadilah, A. A. 2020. Kualitas kimia dan organoleptik tepung kuning telur ayam ras dengan lama fermentasi ragi tempe yang berbeda. Tesis. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Fitri, N dan E. Purwanti. 2017. Pengaruh subsitusi tepung ikan kembung (*Rastrelliger brachysoma*) terhadap kadar protein dan daya terima biskuit. Prosiding Seminar. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gaspersz, V. 1995. Teknik analisis dalam penelitian percobaan. Bandung: Tarsito.
- Guo, M. (2016). *Storage stability of a commercial spray dried hen egg yolk powder*. *University of Minnesota*.
- Gusnadi, D., R. Taufiq dan E. Baharta. 2021. Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888.

- Haryono., Solihuddin dan H. D. Kusuma. 2025. Pengaruh laju air dan suhu udara pengering terhadap kualitas dan perolehan tepung telur ayam ras dengan pengering semprot. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*. 5(1): 54-64.
- Hidayat, M. N. 2015. Pemanfaatan efek *effervescent* dalam pembuatan minuman instan berbasis putih telur. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*. 9(2): 205-220.
- Imawan, S. M. S. 2022. Karakteristik Tepung Kuning Telur yang Diberi Penambahan Pure Wortel (*Daucus carota L.*) dan Isolat Protein Kedelai.
- Luo, W., H. Xue., C. Xiong., J. Li., Y. Tu dan Y. Zhao. 2020. *Effects of temperature on quality of preserved eggs during storage*. *Poultry science*. 99(6): 3144-3157. doi:<https://doi.org/10.1016/j.psj.2020.01.020>.
- Maharani, D. M., N. Bintoro dan B. Rahardjo. 2012. Kinetika perubahan ketengikan (*rancidity*) kacang goreng selama proses penyimpanan. *Agritech*. 32(1): 15-22.
- Marbun, P. P., H. Rusmarilin dan E. Julianti. 2018. Pengaruh penambahan tepung kuning telur dan krimer nabati terhadap mutu tepung puding instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 6(3): 498-509.
- Melianti, S., T. Ulfah., R. Adiputra., A. A. Quddus., A. Fizriani dan H. Hariadi. 2021. Mie kering dengan substitusi tepung telur ayam ras (*Gallus gallus domesticus*). *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*. 3(2): 87-96. doi:<https://doi.org/10.37577/composite.v3i02.558>.
- Nadimin., Sirajuddin dan N. Fitriani. 2019. Mutu organoleptik *cookies* dengan penambahan tepung bekatul dan ikan kembung. *Media Gizi Pangan*. 26(1): 8-15.
- Nafisah, A., N. Annazhifah., M. Marti., Z. N. Fadhilah., R. D. Wiyono., R. P. S. Sunardi dan A. D. Zahra. 2023. Telaah: Pengaruh variasi jenis bahan dan metode pengawetan alami terhadap kualitas telur ayam. *Journal of Food and Agricultural Product*. 3(1): 44-52. doi:<https://doi.org/10.32585/jfap.v3i1.3616>.
- Nahariah., A. M. Legowo., E. Abustam dan A. Hintono. 2015. Aktivitas antioksidan dan antihipertensi pada tepung putih telur hasil "*pan drying*" pada suhu dan waktu pengeringan yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 4(1): 28-34.
- Napirah, A. M. D., H. Hafid., dan A. Napirah. 2023. Mutu organoleptik tepung telur menggunakan bagian telur itik dan ragi yang berbeda. *Jurnal ilmiah peternakan Halu Oleo*. 5(4): 324-330.
- Novita, M., Satriana., Martunis., S. Rohaya dan E. Hasmarita. 2012. Pengaruh pelapisan kitosan terhadap sifat fisik dan kimia tomat segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada berbagai tingkat kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(3): 1-8.
- Nurramadhan, D., M. Monica., dan O. Mega. 2024. Rendemen, Nilai pH, kadar air dan daya buih tepung kuning telur limbah penetasan dengan penambahan ragi tape. *Buletin Peternakan Tropis*. 5(1): 15-23.

- Pangestu, M. W., Z. Wulandari dan M. S. Soenarno. 2024. Karakteristik fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik kukis penyimpanan menggunakan tepung kuning telur. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 1(13): 28-33. doi:<https://doi.org/10.29244/jipthp.13.1.28-33>.
- Pramesthi, S. D. R. 2019. Pengaruh penyimpanan tepung kuning telur terhadap kemampuan emulsifier yang diaplikasikan pada mayonnaise. Skripsi. Semarang: Unika Soegijapranata Semarang.
- Purdiyanto, J dan S. Riyadi. 2018. Pengaruh lama simpan telur itik terhadap penurunan berat, indeks kuning telur (IKT), dan *haugh unit* (HU). *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*. 3(1): 23-28.
- Putri, M. Y dan M Yenny. 2024. Pengembangan formula enteral berbasis tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) dan tepung putih telur (albumen) untuk pasien gagal ginjal kronik predialisis. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal dan Pemberdayaan Masyarakat*. 3(1): 10-21. doi:<https://doi.org/10.34011/jibpm.v3i1.2687>.
- Rahmawati, M., S. Syamsinar dan D. Fitria. 2023. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap stabilitas aroma dan rasa minuman susu telur pasteurisasi. *Jurnal Riset Peternakan Terapan*. 6(2): 101–109.
- Ramdayani, S., H. Lukman dan R. Resmi. 2022. Pengaruh konsentrasi garam terhadap sifat organoleptik telur asin oven yang dibuat dengan cara basah. *Jurnal ilmiah ilmu-ilmu peternakan*. 25(1): 69-82. doi:<https://doi.org/10.22437/jiip.v25i1.17884>.
- Rao, Q., M. C. Fisher., M. Guo dan T. P. Labuza. 2013. *Storage stability of a commercial hen egg yolk powder in dry and intermediate-moisture food matrices. Journal of agricultural and food chemistry*. 61(36): 8676-8686.
- Romantica, E., I. Thohari dan L. E. Radiati. 2017. *Effect on fermentation time to water content, rendement, foaming capacity and foaming stability of pan drying egg powder*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(1): 1-8.
- Setyaningsih D. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tajuddin, M. I. T., M. F. L. Latief., A. A. Y. Yamin., I. A. Amal dan J. A. S. Syamsu. 2022. Ketengikan hidrolisis tepung ikan sebagai bahan pakan pada berbagai waktu penyimpanan. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*. 16(1): 17-24. doi:<https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.2250>.
- Tutang, Y. K. 2023. Evaluasi sifat sensorik tepung kuning telur menggunakan ragi roti dengan level isp yang berbeda. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Ulaya, T. A., M. Sudjatina., dan C. H. Wibowo. 2018. Pengaruh perbedaan waktu fermentasi pada proses pembuatan tepung telur utuh ayam ras terhadap sifat kimiawi dan organoleptik. Universitas Semarang.

- Vebriyanti, E dan R. Kurniawan. 2011. Pengaruh komposisi susu, tepung telur dan tepung beras terhadap kualitas dan organoleptik biskuit. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 13(1): 21-26.
- Wahyudin, W. 2022. Karakteristik organoleptik tepung telur menggunakan ragi tape dengan lama fermentasi yang berbeda. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin
- Wenzel, M., I. Seuss Baum dan E. Schlich. 2011. *Influences of storage time and temperature on the xanthophyll content of freeze-dried egg yolk*. *Food Chemistry*. 124(4): 1343-1348.
doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.07.085>.
- Winarno, F. G dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Wulandari, Z dan I. I. Arief. 2022. Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 10(2): 62-68.
doi:<https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>.