

DAFTAR PUSTAKA

- A, Arbi. 2013. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang
- Agustin, R. A., Utami, S. W., dan Zuhro, F. 2019. Preferensi Konsumen Terhadap Telur Itik Asin yang Diperkaya dengan Ekstrak Daun Beluntas dan Kulit Manggis. *Jurnal Biologi dan Konservasi*, 1(2): 1-9.
- Andriani, T., Djaelani, M. A., Rini, T., Laboratorium, S., Struktur, B., Hewan, F., & Biologi, J. 2015. Kadar Proksimat Telur Itik Pengging, Itik Tegal, Itik Magelang di Balai Pembibitan dan Budidaya Ternak Non Ruminansia (BPBTNR), Ambarawa. *Jurnal Biologi*, 4(3): 8–15.
- Ansori. 2015. Manfaat Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*) Dalam Menghambat Pertumbuhan *Candida Albicans*. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Hasanuddin.
- Djaelani, M. A., Novika, Z., dan Azizah, N. 2019. Pengaruh Pencucian, Pembungkusan dan Penyimpanan suhu rendah Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 4(1): 29–34. <https://doi.org/10.14710/baf.4.1.2019.29-34>
- Engelen, A. 2017. Pengaruh Lama Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2): 133–141. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i2.831>
- Evanuarini, H., Thohari, I., dan Safitri, A. R. 2021. *Industri Pengolahan Telur*. Universitas Brawijaya Press.
- Herlinae, Yemima, dan Rani. 2018. Pengaruh Lama Pemeraman dengan Tingkat Jumlah Garam yang Berbeda Terhadap Uji Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 7(1): 17–21.
- Hermawati, Y., Rofieq, A., dan Wahyono, P. (2018). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati Serta Uji Stabilitasnya dalam Es Krim. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015: 301–308*. Malang, 21 Maret 2015 : Prodi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang. [http://biology.umm.ac.id/files/file/301-308 Yessi Hermawati.pdf](http://biology.umm.ac.id/files/file/301-308%20Yessi%20Hermawati.pdf)
- Irfan, F., Juni, S., dan Triana, S. 2021. Tingkat Kemasiran, Kadar Garam Dan Kadar Air Telur Asin yang Dibuat Dengan Menambahkan Tepung Jahe Dan Bawang Putih Pada Adonan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. <http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/1222>
- Isnani, R. (2018). Uji Organoleptik Perendaman Telur Asin Dengan Menggunakan Ekstrak Jeruk Purut. *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Alauddin.

- Kusmayadi, A., Sundari, R. S., dan Sumaryana, Y. 2021. Inovasi Telur Asin Asap Pedas Sebagai Produk Diversifikasi Pangan Unggulan Desa Sukanagalih Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1): 285.
<https://doi.org/10.25077/logista.5.1.285-290.2021>
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1): 9–15.
<https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Latipah, I. R., Utami, M. M. D., Sanyoto, J. I. 2017. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Umur Telur Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Telur Asin. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(1) : 1-7
- Lesmayati, S., dan Rohaeni, E. S. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Pendahuluan Metodologi. *Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Loasi,”* : 595–601. Banjarbaru 6-7 Agustus 2014 : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Kalimantan Selatan.
- Maharani, A., D. Kurniawati dan N. Aryanti. 2012. Pengaruh jenis agen pengendap alami terhadap karakteristik tahu. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1 (1) : 528 – 533.
- Madyawati, S. 2021. *Kandungan Protein dan Lemak dari Telur Itik Alabio untuk Meningkatkan Kesehatan Tubuh*. Unair News. Diakses pada 15 Desember 2022 dari: <https://news.unair.ac.id/2021/02/05/kandungan-protein-dan-lemak-dari-telur-itik-alabio-untuk-meningkatkan-kesehatan-tubuh/?lang=id>
- Mauliadi, Fahlevi, K., dan Niraina. 2017. Pengaruh Penambahan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Kualitas Telur Asin Di Gampong Blang Kecamatan Langsa Kota. *Prosiding Seminar Nasional III Biologi Dan Pembelajarannya: 205-211*. Malang 08 September 2017 ISBN : Universitas Negeri Medan.
<http://digilib.unimed.ac.id/id/eprint/28420>
- Maulidiyah, N., Santoso, H., dan Syauki, A. 2020. Analisis Perbandingan Kadar Protein Telur Itik (Khaki campbell) Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) pada Pengasinan. *Jurnal Ilmiah Sains Alami*, 2(1): 14–21.
- Muhtadin, A. F., Wijaya, R., dan Prihatini, P. (2013). Pengambilan Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(1): 98–101.
- Negara, J. K., Sio, A. K. M., Rifkhan, A. Y., Arifin, R. R. S., Oktaviana, M., Wihansah, dan Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan Tropis*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor, 4(2): 286-290

- Putri, M. R. A., Arsil, Y., Marlina, Y., Roziana. 2022. Tingkat Kesukaan Dan Analisa Kadar Protein Pada Stik Ikan Patin. *Jurnal Proteksi Kesehatan*. 11(1) : 24-34.
- Prastiwi, S. S. dan F. Ferdiansyah, 2016. Review Artikel: Kandungan dan Aktivitas Farmakologi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). *Jurnal Farmaka Suplemen*. 15(2): 1-8.
- Picauly, P., dan Telepta, G. 2016. Uji Organoleptik Crackers Pisang Tongka Langit. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5 (2): 53-56
<https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.2.53>
- Qomaruddin, M., Afandi, H. 2017. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Telur Asin Ayam Ras dan Telur Asin Itik di Kecamatan Kembangbahu, Kabupaten Lamongan. *Skripsi*. Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Islam Lamongan.
- Rosita, F., Hafid, H., dan Aka, R. 2015. Susut Masak dan Kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Sagu pada Level yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo, Kendari, 2 (1): 1-9
- Salim, E., Syam, H., dan Wijaya, M. 2017. Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Telur Asin Dengan Penambahan Abu Sabut Kelapa Terhadap Kandungan Kadar Klorida, Kadar Protein Dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1): 107-116.
- Samudera, R., dan Malik, A. 2018. Berbagai Media Pembuatan Telur Asin Terhadap Kualitas Organoleptik. *Al Ulum Sains Dan Teknologi*, 4(1): 46-49.
- Saputra, A. T. 2020. Kualitas Telur Asin Pada Pemberian Kombinasi Bawang Putih (*Allium sativum*) Dengan Cabai (*Capsicum annum L*) Pada Lama Penyimpanan Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Sativa, F. D., 2022. Pendampingan Pembuatan Telur Asin dengan Penambahan Air Kelapa. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 56-59.
- Setiani, B. E., Bintoro, V. P., dan Fauzi, R. N. 2021. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Sebagai Bahan Penggumpal Alami Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tahu Kacang Hijau (*Vigna radia*). *Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian*, 16(1): 18-21.
<https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i1.4401>.
- Sinaga, F. A. 2010. Interaksi Farmakokinetika Pada Distribusi Obat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 16(60): 47-49.
- Surya, E., Apriana, E., dan Fanisah. 2017. Pengaruh Penambahan Beberapa Jenis Asamterhadap Proses Pengolahan Telur Asin Untuk Menghilangkan Bau Amis. *Jurnal Edubio Tropika*, 5(2): 86-92.

- Susanti, R. 2017. Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar β - Karoten Nuget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Karya Tulis Ilmiah*. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Susilo, J. 2017. Teknologi Pembuatan Telur Asin Selama 3 Jam Melalui Manipulasi Tekanan Osmotik. *Jurnal Litbang Sukowati*, 1(1): 12–21.
<https://doi.org/10.32630/sukowati.v1i1.2>