DAFTAR PUSTAKA

Prasetyo, L. (2023). PENGARUH LAMA PENGGARAMAN PADA TELUR ASIN MENTAH DIBUAT DENGAN METODE BASAH TERHADAP KADAR GARAM, KADAR AIR DAN TOTAL BAKTERI. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*.

Hintono, A. (2022). Repository Buku Monograf: Ilmu Pengetahuan Telur-Hintono 2022.

Peraturan Kepala Badan POM Nomor 21 tahun 2016 tentang produksi pangan untuk industry rumah tangga: telur asin

Himyatul H, Nafila Z , Astriani N, Risti S , Zevania T, (2024). Literature Review Article : Perbandingan Kadar Antioksidan Pada Tumbuhan Jamblang Dengan Metode DPPH, FRAP, dan ABTS. : Journal Of Social Science Research Vol 4 No 1

SNI 01-2346-2006 tentang Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensor

Triono, Y., Hidayah, N., & Septian, M. H. (2022). Sifat organoleptik dan kadar air kuning telur asin itik Magelang dengan penambahan ekstrak kayu secang (Caesalpinia sappan L.). Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan, 10(1), 11-17.

A.R Pratiwi H, Yusran, Islawati, Artati. (2023). ANALISIS KADAR ANTIOKSIDAN PADA EKSTRAK DAUN BINAHONG HIJAU Anredera cordifolia (Ten.) Steenis. Jurnal biologi Makassar, Vol. 10 No. 1

Adha, I. N., & Larasati, D. (t.t.). *TANIN, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, SIFAT MIKROBIOLOGI DAN ORGANOLEPTIK TELUR ASIN*.

Andriyanto, A., Andriani, M. A. M., & Widowati, E. (2013). *PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KAYU MANIS TERHADAP KUALITAS SENSORIS, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI PADA TELUR ASIN SELAMA PENYIMPANAN DENGAN METODE PENGGARAMAN BASAH*. *2*(2).

Anggraini, T. (t.t.). *Prof.Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS Dr. Ir. Rina Yenrina, MSi*.

Ariawan, A. B., & Hafid, H. (2021). Kualitas Fisik dan Organoleptik Telur Asin dari Berbagai Jenis Telur Unggas. *JURNAL GALUNG TROPIKA*, *10*(2), 221–233. https://doi.org/10.31850/jgt.v10i2.790

Aulianshah, V., & Sari, F. (2021). Aktivitas Antioksidan Infused Water Chia Seed (Salvia Hispanica L) Menggunakan Metode DPPH (2,2- diphenyl—1 – picrylhydrazil). *JURNAL ILMIAH FARMASI SIMPLISIA*, *1*(2), 132–137. https://doi.org/10.30867/jifs.v1i2.94

Behar, J. N., Ina, Y. T., & Pari, A. U. H. (2024). OPTIMALISASI KEMANGI LOKAL JENIS KANDANGU MBUKU SEBAGAI BAHAN PENGAWET ALAMI PADA TELUR AYAM RAS. *Bulletin of Applied Animal Research*, *6*(2), Article 2. https://doi.org/10.36423/baar.v6i2.1648

Darwanto, A., Addina, N., & Wulandari, S. F. (2023). *Pemanfaatan Daun Mangga untuk Menurunkan Off-Odor Telur Itik dan Pengaruhnya Terhadap Kandungan Protein dan Lemak*. *11*(2).

Djaelani, M. A., Novika, Z., & 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). *ANALISIS SENSORI DAN WARNA PADA PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN CARA BASAH*.

Hadiq, S., & Yulianti, T. (2023). *SKRINING FITOKIMIA EKSTRAK METANOL DAUN PANDAN WANGI (Pandanus amarillyfolius Roxb)*.

Haryanto, A. N., Sarengat, W., & Sunarti, D. (2019). Kualitas Fisik Telur Itik Tegal yang Dipelihara Menggunakan Sistem Pemeliharaan Intensif dan Semi Intensif di KTT Bulusari Kabupaten Pemalang. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, *17*(1), Article 1. https://doi.org/10.20961/sainspet.v17i1.25984

Hasanuddin, A. R. P., Yusran, Islawati, & Artati. (2023). ANALISIS KADAR ANTIOKSIDAN PADA EKSTRAK DAUN BINAHONG HIJAU (Anredera cordifolia (Ten.) Steenis). *BIOMA : JURNAL BIOLOGI MAKASSAR*, *8*(2), Article 2.

Hashary, A. R., Damayanti, U. P., Rusdiaman, R., & Nurzak, A. N. (2023). IDENTIFIKASI SENYAWA ANTIOKSIDAN DARI EKSTRAK ETANOL DAUN PANDAN WANGI (Pandanus amaryllifolius) DENGAN METODE 2,2-DIPHENYL-1-PICRYL-HYDRAZYL (DPPH). *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, *5*(2), 204–215. https://doi.org/10.33759/jrki.v5i2.360

Ibroham, M. H., Jamilatun, S., & Kumalasari, I. D. (2022). A REVIEW: POTENSI TUMBUHAN-TUMBUHAN DI INDONESIA SEBAGAI

ANTIOKSIDAN ALAMI. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, *1*(1), Article 1. https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit/article/view/14252

Irmawaty, I. (2019). Penggunaan Metode Berbeda pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Rasa dan Aroma. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan (Journal of Animal Husbandry Science and Industry)*, *4*(1), 84. https://doi.org/10.24252/jiip.v4i1.9811

Jati, P. Z. (2021). PENGARUH PERENDAMAN JUS DAUN SALAM SYZYGIUM POLYANTHUM (WIGHT) TERHADAP KANDUNGAN ASAM LEMAK BEBAS, TOTAL VOLATILE BASES DAN ANTIOKSIDAN PADA TELUR ASIN ASAP. *Jurnal Teknik Industri Terintegrasi (JUTIN)*, *4*(1), 31–37. https://doi.org/10.31004/jutin.v4i1.3113

Khasanah, L. U., Anandito, B. K., & Saputro, B. A. (2010). *PENGARUH PERENDAMAN DALAM EKSTRAK TEH HIJAU TERHADAP UMUR SIMPAN TELUR ASIN*. *2*.

Kumalasari, I. D., & Larasati, A. (2023). KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN FISIKOKIMIA MINUMAN SERBUK DAUN KERSEN (Muntingia calabura) DAN DAUN BINAHONG (Anredera cordifolia) DENGAN PEMANIS STEVIA. *Jurnal Agroindustri*, *13*(1), 71–84. https://doi.org/10.31186/jagroindustri.13.1.71-84

Kurniawati*, 1), , Doso Sarwanto2), & , Tri Sukmaningsih2) Sari Eko Tuswati2). (2023). *PENGARUH KONSENTRASI GARAM YANG BERBEDA PADA PEMBUATAN TELUR ASIN AYAM RAS TERHADAP KARAKTERISTIK RASA DAN TINGKAT KEMASIRAN KUNING TELUR*. *25*, p-1411-3538.

Maulana, A. R., Pratama, A., & Putranto, W. S. (2024). Pengaruh Perendaman Telur Asin Menggunakan Ekstrak Kulit Nanas (Ananas comosus (L.) Merr.) Terhadap Jumlah Bakteri, pH, dan Akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, *5*(1), 145–155. https://doi.org/10.24198/jthp.v5i1.54638

Munte, R. S., Jailani, M. S., & Siregar, I. (2023). *Jenis Penelitian Eksperimen dan Noneksperimen (Design Klausal Komparatif dan Design Korelasional)*. *7*.

Mutmainna Tamrin, Achmad Kadri Ansyori, & Hayatus Sa'adah. (2024). UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK ETANOL BIJI BUAH NYIRIH (*Xylocarpus granatum*) DENGAN METODE DPPH SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, *6*(2), 233–248. https://doi.org/10.33759/jrki.v6i2.527

Nugraheni, T. S., Setiawan, I., Putri, A. A., Wahyu, A., Khasanah, L. N., Nisa, L. K., Nufus, L., Putri, H., Wulandari, S. K., & Riswana, S. A. (t.t.). *TINJAUAN ARTIKEL: MACAM-MACAM METODE PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN*.

Oktaviani, H., Kariada, N., & Utami, N. R. (2012). *Pengaruh Pengasinan terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek yang Diberi Limbah Udang*.

Purdiyanto, J. (2018). PENGARUH LAMA SIMPAN TELUR ITIK TERHADAP PENURUNAN BERAT, INDEKS KUNING TELUR (IKT), DAN HAUGH UNIT (HU). *Maduranch : Jurnal Ilmu Peternakan*, *3*(1), Article 1. https://doi.org/10.53712/maduranch.v3i1.343

Purwanti, N. U., Yuliana, S., & Sari, N. (2018). PENGARUH CARA PENGERINGAN SIMPLISIA DAUN PANDAN (Pandanus amaryllifolius) TERHADAP AKTIVITAS PENANGKAL. *Jurnal Farmasi Medica/Pharmacy Medical Journal (PMJ)*, *1*(2). https://doi.org/10.35799/pmj.1.2.2018.21644

Putri, A. R., Afriani, A., & Sumadja, W. A. (2024). TINGKAT KEJENUHAN LARUTAN GARAM PADA PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN METODE BASAH TERHADAP KADAR GARAM, KADAR AIR DAN TOTAL BAKTERI. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, *1*, 215–222.

Putri, M. F. (2019). TELUR ASIN SEHAT RENDAH LEMAK TINGGI PROTEIN DENGAN METODE PERENDAMAN JAHE DAN KAYU SECANG. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*, *6*(02), 93–102. https://doi.org/10.21009/JKKP.062.03

Rahayu, A., Ratnawati, S., Idayanti, R. W., Santoso, B., & Luthfiana, N. A. (2020). Pengaruh Sistem Pemeliharaan secara Intensif dan Semi Intensif pada Itik Magelang. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, *15*(4), Article 4. https://doi.org/10.31186/jspi.id.15.4.355-359

Rahmasiahi, Hadiq, S., & Yulianti, T. (2023). *SKRINING FITOKIMIA EKSTRAK METANOL DAUN PANDAN WANGI (Pandanus amarillyfolius Roxb)*. *1*(1), 33–39. https://doi.org/10.35892/jpsht.v1i1.1456

Ramli, I., & Wahab, N. (2020). TEKNOLOGI PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN PENERAPAN METODE TEKANAN OSMOTIK. *Jurnal Teknologi*, *15*.

Rozi, F. (2023). *ANALISIS KAPASITAS ANTIOKSIDAN MINUMAN SUMBER VITAMIN*. *4*.

S, I. F., Haeruddin, & Mulyana, W. O. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Daun Belimbing Wuluh (Aveerrhoa bilimbi L.) dengan Metode DPPH. *Sains: Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia*, *12*(1), Article 1.

Sarwanto, D., Sukmaningsih, T., & Tuswati, S. E. (2023). PENGARUH KONSENTRASI GARAM YANG BERBEDA PADA PEMBUATAN TELUR ASIN AYAM RAS TERHADAP KARAKTERISTIK RASA DAN TINGKAT KEMASIRAN KUNING TELUR. *Media Peternakan*.

Shofa, N. Z. (2023). *(Pandanus ammaryllifolius)*.

Sulistyani, M., Mahatmanti, W., & Huda, N. (2024). *Optimization of Microplate Type Uv-Vis Spectrophotometer Performance as an Antioxidant Activity Testing Instrument*.

Sundari, R. S., Kusmayadi, A., Hidayati, R., & Arshad, A. (2020). MENINGKATKAN KUALITAS DAN PREFERENSI KONSUMEN TELUR ITIK DENGAN CARA MENURUNKAN LEVEL BAU AMIS TELUR ASIN YANG DIPERKAYA ANTIOKSIDAN DAUN JINTAN (Plectranthus amboinicus L SPRENG). *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, *6*(2), 853. https://doi.org/10.25157/ma.v6i2.3590

Suryani, C. L., Murti, S. T. C., Ardiyan, A., & Setyowati, A. (2018). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius) dan Fraksi-Fraksinya. *Agritech*, *37*(3), 271. https://doi.org/10.22146/agritech.11312

Ulmillah, A. (t.t.). *Jurusan: Pendidikan Biologi*.

Wardhana, M. Y., Ar, C., & Makmur, T. (2022). DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK OLAHAN MINUMAN SERBUK DARI LIMBAH BIJI NANGKA (Arthocarphus heterophilus). *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, *5*(1), 89. https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1766