DAFTAR PUSTAKA

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

Astika Winahyu, D., Candra Purnama, R., & Yevi Setiawati, M. (2019). TEST OF ANTIOXIDANT ACTIVITIES IN RED DRAGON FRUIT EXTRACT (Hylocereus polyrhizus) USING DPPH METHOD UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA EKSTRAK KULIT BUAH NAGA MERAH (Hylocereuspolyrhizus) DENGAN METODE DPPH. *Jurnal Analis Farmasi*, *4*(2), 117–121.

Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, *6*(4), 594–601. https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689

Lesmayati, S., & Rohaeni, E. S. (2014). Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Teknologi Pertanian*, *4*, 595–601.

Pharmascience, J., & Niah, R. (2016). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Daerah Pelaihari , Kalimantan Selatan Dengan*. *03*(02), 36–42.

Ramdayani, S., Lukman, H., & Resmi, R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Sifat Organoleptik Telur Asin Oven Yang Dibuat Dengan Cara Basah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, *25*(1), 69–82. https://doi.org/10.22437/jiiip.v25i1.17884

Rikantara, F. S., Utami, M. R., & Kasasiah, A. (2022). Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Daun Sirsak (Annona muricata L.) dan Ekstrak Daun Pepaya (Carica papaya L.) dengan Metode DPPH. *Lumbung Farmasi: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, *3*(2), 124–133. http://journal.ummat.ac.id/index.php/farmasi/article/view/8819

Sumaryani, N. P., & Permatasari, N. P. D. (2020). IDENTIFIKASI

KARAKTERISTIK BIOLOGIS TELUR BEBEK (Anas domesticus) DALAM USAHA PENETASAN Identification of The Biological Characteristics Of Duck Egg (Anasdomesticus) In The Determination Business. *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains* , *IX*(1), 113–118.

Teknologi, J., Pertanian, H., & Maret, U. S. (2014). *4630-8738-1-Sm*. *3*(2).

Ulfah, T., Adiputra, R., Akhdiyat, T., & Firman, A. (2023). Karakteristik Organoleptik Telur Asin Dengan Penambahan Jahe Merah (Zingiber Officinale Varietas Rubrum). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, *18*(1), 19. https://doi.org/10.26623/jtphp.v18i1.6342

Niah, R & Helda. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan Dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). Jurnal Pharmascience. 03(02), 36 – 42.

Shiddiqi, Q. Y. A., Apriyani, R, F., Kusuma, D., dan Karisma, A. D. 2021. Ekstraksi Senyawa Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Menggunakan Metode Microwave Assisted Hydrodistilation (MAHD). Jurnal Chemurgy Vol. 05 No.1: 30-37.

Akib, N. A. H., Novieta, I. D., & Fitriani, F. (2019, September). Analisis Kadar Protein Dan Lemak Telur Itik Asin Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus). In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 2, pp. 378-382).

Hidayat, N. 2020. Lama simpan telur ayam dengan pengolesan getah papaya terhadap cemaran bakeri Escherichia Coli. Makassar. Universitas Islam Negri laudin. Skripsi.

Ngantung, I.F,. A. Makalew,. V.V.J. Panelewen,. I.D.R. Lumenta. 2019. Analisis Rentabilitas Usaha Peternakan Ayam Ras Petelur UD. Tetey Permai Di

Kecamatan Dimembe Kabupaten Minahasa Utara. Jurnal Zootec. 39 (1) : 13-22. https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/view/21989

Maulidiah N, H. Santoso, A. Syauqi. 2020. Analisis Perbandingan Kadar Protein Telur Itik (Khaki campbell) Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) pada Pengasinan. J. Ilmiah Sains Alami (Known Nature). 2:14-21

Ariyani E. 2006. Penetapan Kandungan Kolesterol dalam Kuning Telur pada Ayam Petelur. Temu Teknis nasional Tenaga Fungsional Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan

Muchtadi, T.R.,F.Ayustaningwarno dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung

Haryoto. 2010. Membuat Telur Asin. Kanisius. Yogyakarta

Mutmainnah, A., Lukman, H., & Resmi, R. (2021, June). Pengaruh Lama Pengovenan Telur Asin Yang Dibuat Dengan Cara Basah Terhadap Susut Bobot, Aktivitas Air Dan Kadar Air. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL TEKNOLOGI AGRIBISNIS PETERNAKAN (STAP)* (Vol. 8, pp. 502-508).

Nuryati, T., Sutarto., Khaim, M., dan Hardjosworo, P. S. 2000. Sukses Menetaskan Telur. Penebar Swadaya, Jakarta.

Hartono, T dan Isman. 2010. Kiat Sukses Menetaskan Telur Ayam. PT. Argo Meida Pustaka, Jakata.

Purdiyanto, J. Dan S. Riyadi. 2018. Pengaruh Lama Simpan Telur Itik Terhadap Penurunan Berat Indeks Kuning Telur (IKT) Dab Haugh Unit (HU). J. Maduranch 3(1):23-28.

AISAH, M. N. (2021). PENGARUH KADAR GULA DAN SUHU TERHADAP KANDUNGAN GULA TELUR AYAM RAS SETELAH PERENDAMAN DALAM LARUTAN GULA.

Jaafar, Ali, R., Nazri, M., dan Khairuddin W . (2009). Proximate Analysis of Dragon Fruit (Hylecereus polyhizus). American Journal of Applied Sciences

Saneto, Budi. 2008. Karakterisasi Kulit Buah Naga Merah *(Hylocereus polyrhizus). AGRIKA*, 2 (2) : 143-149.

Yuslianti, ER. (2017). Dasar Radikal Bebas dan Antioksidan . Bandung: Deepunlish Press. 85-87

Astati. 2018. Pengaruh Ekstrak Jahe (Zingiber Offcinale) Terhadap Kualitas Telur Asin. Hal 3-7 Dalam Prosiding Seminar Nasional Megabiodiversitas Indonesia 09 April 2018,Sulawesi Selatan

Z Wulandari , Rukmiasih, T Suryati, C Budiman, N Ulupi. "Tehnik pengolahan Telur dan daging Unggas." IPB Press. Bogor. 2014.

Asih, D. R., Anwar, R., Prastiyo, D. S., & Anisa, R. R. PELATIHAN PEMBUATAN TELUR ASIN PEDAS DI DESA TANJUNG KESUMA KECAMATAN PURBOLINGGO LAMPUNG TIMUR.

Yosi, F., N. Hidayah, Jurlinda dan M.L. Sari. 2016. Kualitas itik pegagan yang diproses dengan menggunakan abu pelepah kelapa sawit dan asap cair. Buletin Peternakan. 40(1):66-67.

Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). eBookPangan.com.

Lukito, G.A.,A. Suwarastuti dan A. Hintono. 2008. Pengaruh Berbagai Metode Pengasinan Terhadap Kadar Nacl, Kekenyalan Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Telur Puyuh Asin. Jurnal Animal Agriculture, 1(1): 829-838.

Suprapti, L.M, 2002. Pengawetan Telur, Telur Asin Tepung Telur dan Telur Beku, Kanisius, Yogyakarta.

Listyorini, Ruriyawati.2010."Perbandingan Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Telur Asin Hasil Perendaman Serbuk Batu Bata Merah Dengan Telur

Bebek Tanpa Pengasinan" (Skripsi S-1 Progdi Biologi). Surakarta : FKIP Biologi Universitas Muhammadyah Surakarta.

Wibowo RH. 2011. Analisa Usaha UKM Ternak Itik Petelur (Studi kasus di daerah Cirebon, Jawa Barat).

Novia D, Melia S, Juliyasari I. 2014. Utilization of Ash in the salting process on Mineral content raw salted eggs. Asian J. of Poult Sci, 8, 1– 8.

Ganesan P, Kaewmanee T, Benjakul S, Baharin BS. 2014. Comparative Study on the Nutritional Value of Pidan and Salted Duck Egg Comparative Study on the Nutritional Value of Pidan and. Korean J. Food Sci. An., 34, 1–6. https://doi.org/10.5851/kosfa.2014. 34.1.1

Wibawanti JM, Meihu M, Hintono A, Pramono YB. 2013. The characteristic of salted egg in the presence of liquid smoke. JAFT, 2, 68–70. https://doi.org/10.3969/J.

Shahidi, F. and Ambigaipalan, P. 2015. Phenolics and polyphenolics in foods, beveragesand spices: Antioxidant activity and health effects –A review. Journal of Functional Foods. 18: 820–897.

Niah, R., & Baharsyah, R. N. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Super (Hyclocereus costaricencis). *Jurnal Pharmascience*, *5*(1).

Shewfelt, R.L. (2013). Pengantar Ilmu Pangan. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

Octavia, D. R. 2009. Uji Aktivitas Penangkapan Ekstrak Petroleum Eter, Etil Asetal Dan Etanol Daun Binahong (Anreder Acordifolia (Tenote) Steen) Dengan Metode DPPH (2,2 -Dipenil -1 -Pikrilhidrazil). Skripsi. Universitas muhammadiyah Surakarta

Susanto, E. 2019. Peptida Boiaktif Sebagai Antioksidan Eksplorasi Pada Ceker Ayam. Deepublish. Yogyakarta

SEPTIANI, N. B. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Perebusan terhadap Umur Simpan pada Telur Ayam (Gallus gallus D.) Asin.

ERICK, M. (2023). *PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK LADA PUTIH (Piper nigrum) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DENGAN METODE PENGGARAMAN BASAH* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Kuantan Singingi).

Iman Bumulo, N. (2023). *VARIASI PENAMBAHAN DAUN KELOR TERHADAP NUGGET SAGELA DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR PROKSIMAT DAN FE* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Aloanis, A. A., & Paat, V. I. (2024). BUKU BAHAN AJAR SENYAWA BIOAKTIF. *Penerbit Tahta Media*.

Rahmawati, P. A., Dewi, D. M. A., & Hanif, M. L. F. (2024). Pemanfaatan Edible Film dan Edible Coating Sebagai Eco Friendly Packaging Pengganti Kemasan Sintetis. *Jurnal Agrifoodtech*, *3*(1), 9-21.