

DAFTAR PUSTAKA

- Azah, N. I., Muchtarichie, R. dan Iskandar, Y. 2020. Standardization parameters for cocoa pods (*Theobroma cacao* L .).*Jurnal Ilmiah Farmasi* 16(2): 182 - 195.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Kakao Indonesia 2017*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional(BSN). 2008. *SNI 3926:2008 Telur Ayam Konsumsi*. BSN. Jakarta.
- Buckle, K.A., Ra.Edward, G.H.Fleet and M.Wooton.1986.*Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh H.Purnomo dan Adiono. U.LPress.Jakarta.
- Cornelia, A., I. K. Suada, M. D. Rudyanto. 2014. Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras yang Dichelupkan dan Tanpa Dichelupkan Larutan Kulit Manggis. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus* 3(2): 112-119.
- Hajrawati dan Aswar, M., 2011. Kualitas interior telur ayam ras dengan penggunaan larutan daun sirih (piper betle) sebagai bahan pengawet. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Makassar.
- Haryoto. 1966. *Pengawetan Telur Segar*. Kanisius. Yogyakarta.
- Jazil, N., Hintono, A. dan Mulyani, S. 2013. Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2 No. 1.
- Jusmiati, A., Rusli, R. dan Rijai, L. 2015. Aktivitas antioksidan kulit buah kakao masak dan kulit buah kako muda.*JurnalSains dan Kesehatan*. Vol 1 No. 2 (p-ISSN: 2303-0267, e-ISSN: 2407-6082): 34–39.
- Karmila, M., Maryati, Jusmawati. 2008. Pemanfaatan daun jambu biji (*Psidium guajava* L.), sebagai alternatif pengawetan telur ayam ras. *Jurnal Nalar FMIPA UNM* 1(7): 320–329
- Kurtini, T., K. Nova, dan D. Septinova. 2014. *Produksi Ternak Unggas*. Edisi Revisi. Aura Printing dan Publishing. Bandar Lampung.
- Kayaputri, I. L., Sumanti, D. M., Djali, M., Indiarto, R. dan Dewi, D. L. 2012. Kajian fitokimia ekstrak kulit biji kakao (*Theobroma cacao* L .). *Skripsi*.
- Lestari, S., Malaka, R. dan Garantjang, S. 2013. Pengawetan telur dengan perendaman ekstrak daun melinjo (*Gnetum gnemon* linn). *J. Sains & Teknologi* 13(2): 184–189.
- Mulyati, B. 2019. Tanin dapat dimanfaatkan sebagai inhibitor korosi. *Journal of industry, electro and aviations* 8, No. 1.
- Pappa, S., Jamaluddin, A. W., Ris, A., Bioaktif, S. dan Toraja, K. 2019. Kadar tanin pada kulit buah kakao (*Theobroma cacao* L.) Kabupaten

- poliwalimandar dan toraja utara. *E-Journal of Applied Chemistry*. 7: 92 - 101.
- Rachmawati, Mu'nisa, A. dan Hasri. 2017. Analisis fitokimia ekstrak kulit buah kakao (*Theobroma cacao L.*) sebagai kandidat antimikroba. *J. Kandidat Fungisida Nabati* 667–670.
- Rahmawati, S., Setyawati, T. R. dan Yanti, A. H. 2014. Daya simpan dan kualitas telur ayam ras dilapisi minyak kelapa, kapur sirih dan ekstrak etanol kelopak rosella. *Jurnal Protobiont*. 3(1): 55–60.
- Rizal, B, A. Hintono, dan Nurwantoro. 2012. Pertumbuhan mikroba pada telur pasca pasteurisasi. *Anim Agri J*,1 (2): 208- 218.
- Romanoff, A. I. dan A. J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. Jhon Willey and Sons. Inc, New York.
- Sartini., M., N. Djide dan N. Duma. 2012. Pemanfaatan limbah kulit buah kakao sebagai sumber bahan aktif untuk sediaan farmasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 7(2): 69-73.
- Sarwono, B. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudaryani, T. 1996. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suparjo, Wiryawan, K. G., Laconi, E. B. dan Mangunwidjaja, D. 2011. Performa kambing yang diberi kulit buah kakao terfermentasi. *Media Peternakan* 35-41.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1990. *Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- William, J. S. 1977. *Egg Science and Technology (Second Editions)*. University of Missouri. Columbia.
- Wulandari, E., Rachmawan, O., Tafik, A., Suwarno, N. dan Faisal, A. 2013. Pengaruh ekstrak daun sirih (*Pipper Betle.L*) sebagai perendam telur ayam ras konsumsi terhadap daya awet pada penyimpanan suhu ruang. Vol. VII No. 2.
- (Purwaningsih, djaelani, & saraswati). 2016. Kualitas Telur Ayam Ras Setelah Pemberian Olesan Lidah Buaya (*Aloe vera*) dan Lama Penyimpanan Waktu yang Berbeda. Vol. XXIV No. 1.
- Lestari,D., Riyanti. dan Wanniatie, V. 2015. pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kualitas internal telur itik tegal. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* Vol. 3(1): 7-14.
- Purnamawati,H. dan Utami, B. 2014. Pemanfaatan limbah kulit buah kakao (*theobroma cocoa l.*) sebagai adsorben zat warna rhodamin b. Prosiding Seminar Nasional Fisika dan Pendidikan Fisika (SNFPF) Ke-5. Volume 5 Nomor 1 2014 ISSN : 2302-7827.
- Miranda,P.M., Putra, G.P., dan Suhendra,L. karakteristik ekstrak kulit buah kakao

(theobroma cacao l.) sebagai sumber antioksidan pada perlakuan konsentrasi pelarut dan ukuran partikel. Jurnal Rekayasa dan manajemen agroindustri issn : 2503-488x vol. 8, no. 1, 28-38 maret 2020.

Surhayanto., Sulaiman, B.N., C. K. N. Zebu., dan Arief. I. I. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Telur Konsumsi yang Beredar di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor. jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan ISSN 2303-2227 Vol. 04 No. 2 Juni 2016 Hlm: 275-279