

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Jaff, Bahrouz M.A. 2005. *The Risk of Bacterial Contamination in Hen Eggs of Sulaimani Poultryes*. Biology Department, College of Education, University of Sulaimani, Kurdistan Region, Iraq. *Journal of Zankoy Sulaimani*, 8(1) Part A (63-71).
- Amelia, Dina, Suharyanto, Desia Kaharuddin, dan Edi Soetrisno. 2023. *Oksidasi, Daya Buih, dan Sifat Organoleptik Telur Ayam Ras yang Direndam dalam Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)*. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu. Jl. W.R. Supratman Kandang Limun, Kota Bengkulu, Indonesia. *Journal of Livestock and Animal Health*, Vol.6, No.1: 28-34.
- Anggraini, Rani, La Karimuna, dan Muhammad Amrullah Pagala. 2019. *Pengaruh Perendaman Telur Menggunakan Larutan Daun Sereh Wangi (Cymbopogon nardus L.) Terhadap Kualitas Internal Dan Daya Awet Telur Ayam Ras*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Vol. 6, No.1, P. 3641-3656.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Jumlah Penduduk Pertengahan Tahun (2020-2022) <https://www.bps.go.id/indicator/12/1975/1/jumlah-penduduk-pertengahan-tahun.html>.
- Cahyani, Herlina Nur. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Lama Perendaman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Terhadap Total Bakteri Staphylococcus aureus, E. coli, Salmonella sp. dan Kadar Protein Pada Daging Ayam*. Jurusan Biologi, Fakultas Sains Dan Teknologi. UIN Maulana Malik Ibrahim Malang. Skripsi.
- Chaemsanit, Siriporn, Ali Akbar, dan Anil Kumar Anal. 2015. *Isolation Of Total Aerobic And Pathogenic Bacteria From Table Eggs And Its Contents*. *Food and Applied Bioscience Journal*, 3 (1): 1–9.
- Djaafar, T. F., dan S, Rahayu. 2007. *Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahan*. *Jurnal Litbang Pertanian*. 26(2):67-75.
- Djaelani, Muhammad Anwar. 2017. *Kandungan Lemak Telur, Indeks Kuning Telur, dan Susut Bobot Telur Puyuh Jepang (Coturnix-coturnix japonica L) Setelah Dicuci Dan Disimpan Selama Waktu Tertentu*. Departemen Biologi,

Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro, Semarang. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, Vol. 2, No. 2.

Fadilah, Ulfa F. 2019. *Pengaruh Perbedaan Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Fungsional Protein Telur Ayam Ras*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Skripsi

Hasim, Yupi Yulianita Arifin, Dimas Andrianto, dan Didah Nur Faridah. 2019. *Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) sebagai Antioksidan dan Antiinflamasi*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 8 (3).

Hidjrawan, Yusi. 2018. *Identifikasi Senyawa Tanin Pada Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.)*. *Jurnal Optimalisasi* Vol. 4, No. 2.

Himedia. 2023. *Technical Guiedlines of SS Agar (Salmonella Shigella Agar)*. [https://www.himedialabs.com/in/m108-ss-agar-salmonella-shigella-agar.html/diakses tanggal 23 Juni 2023](https://www.himedialabs.com/in/m108-ss-agar-salmonella-shigella-agar.html/diakses%20tanggal%2023%20Juni%202023).

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com diakses tanggal 1 Desember 2022

Kumaji, S.S. 2019. *Pengaruh Lama Penyimpanan Telur Ayam Ras Pada Suhu Refrigerator Terhadap Jumlah Bakteri*. *Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, Vol. 5, No. 2. <http://ejurnal.pps.ung.ac.id/index.php/AKSARA/index>

Nova, Ilmia, Tintin Kurtini, dan Veronica Wanniate. 2013. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Produksi Pertama*. Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture Lampung University. Bandar Lampung.

Pratiwi, E., Riska Permatasari, dan Sudjatinah. 2019. *Lama Perendaman Dalam Ekstrak Serai (Cymbopogon citratus) Terhadap Kualitas Eksterior, Interior, dan TPC Telur Ayam Selama Penyimpanan*. Fakultas Teknologi Pertanian USM. Semarang.

Refriyetni, Witia. 2011. *Mutu Fisik Telur Ayam Ras (Studi Kasus Di Pasar Simpang Baru Kota Pekanbaru)*. Fakultas Pertanian Dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru. Skripsi.

Romanoff, A. L dan A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. John Willey and Sons Inc., New York.

Sandi, Sofia, Fitria Yosi, Sarah Pratiwi, Elisahara, Meisji Liana Sari, Riswandi, dan Asmak. 2020. *Pengaruh Perendaman dengan Berbagai Konsentrasi Larutan Daun Belimbing Wuluh terhadap Kualitas Fisik Telur Itik Pegagan*. *Prosiding Seminar Nasional Lahan*, Suboptimal ke-8. Palembang.

- Sihombing, Repilina, Tintin Kurtini, dan Khaira Nova. 2012. *Pengaruh Perbedaan Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Fungsional Protein Telur Ayam Ras*. Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture Lampung University. Bandar Lampung.
- Siregar, R.F., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. *Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi*. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1. No. 1, 2012, p 521 – 528, Online at : <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaaj>
- Suhendar, G.E., P. Sambodho, dan D.W. Harjanti. 2017. *Pengaruh Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi Linn.) sebagai Bahan Dipping Puting Terhadap Jumlah Coliform dan pH Susu*. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* Vol. 12 No. 3.
- Syah, Bintang Wahyu, Kristanti Indah Purwani. 2016. *Pengaruh Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi Linn) Terhadap Mortalitas Dan Perkembangan Larva Spodoptera litura*. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, Vol. 5, No.2, (2016) 2337-3520.
- Syaifulloh, M., Edya Moelia Moeis, dan Dhenok Wahyu Lestari. 2021. *Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Telur Ayam Ras*. *Jurnal Aves*, Vol. 15, No. 1.
- Syarief dan H. Halid. 1990. *Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Triawati, N. Wahyuana, Imam Tohari, dan Djalal Rosyidi. 2013. *Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau Dari Daya Buih, Stabilitas Buih, Daya Koagulasi Dan Daya Kembang Sponge Cake*. Animal Product Technology Study Program, Animal Husbandry Faculty. University of Brawijaya. Malang.
- Usman, Nurul Azizah. 2019. *Studi Daya Awet Mayonnaise Probiotik Menggunakan Bakteri Asam Laktat Lactobacillus Plantarum Dan Lactobacillus Casei*. Unpad Repository. Bandung. Tesis.
- Utami, S. W., Silfiatus Saadah, dan Fatimatuz Zahro. 2020. *Pengaruh Konsentrasi Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik Telur Puyuh*. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, Vol. 20 No. 3.
- Yahya, Dewi R., D.A.A. Posmaningsih, dan Nengah Notes. 2014. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi Linn) Pada*

*Perebusan Telur Asin Terhadap Nilai Angka Kuman Dan Uji Organoleptik.
Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 4, No.2.*

Zakiyyurrahman, Ahmad. 2006. *Sifat Fisik Dan Fungsional Telur Ayam Ras Yang Disimpan Di Dalam Refrigerator Dengan Lama Penyimpanan Dan Waktu Preheating Yang Berbeda.* IPB Repository. Bogor. Skripsi.