

DAFTAR PUSTAKA

- Abrehaa, E., P. Getachewa, A. Laillou, S. Chitekweb, & K. Baye. 2021. *Physico-chemical and functionality of air and spray dried egg powder: implicationsto improving diets. International Journal of Food Properties*. 24(1): 152-162.
- Akbar, N.I. 2013. Karakteristik Tepung Telur Berdasarkan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi Yang Berbeda. Tesis. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Baridwan, Zaki. 2008 . Sistem Informasi Akuntansi, Edisi ke-2. BPFE, Yogyakarta.
- Bayi, B., Substitusi, D., Labu, T., & Cucurbita, K. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi. 978–979.
- Baynes, J.W, V.M.Monnier, J.M. Ames dan S.R. Thorpe. 2007. *The MaillardReaction Chemistry at the interface of nutrition, aging and disease. TheNew York Academy of Science*. Vol. 1043. ISBN 1-57331.954.
- Bell, D. dan W. D. Weaver, Jr. 2002. *Commercial Chiken Meat and Egg Production*.5th edition. Springer Science and Busines MediaInc. New York.
- Berquist, D. H. 1995. Egg dehydration. Dalam: W. J. Stadelmen and O. J. Cotterill (Editor). *Egg Science and Technology. Food Products Press. An Imprint of The Haworth Press, Inc., New York*.
- Bintang, Maria. 2010. Biokimia Teknik Penelitian. Erlangga, Jakarta.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2021. Konsumsi Telur di Indonesia 2021. BPS Statistics Indonesia. Jakarta. <https://www.bps.go.id/indicator/produksi-telur-ayam-petelur-menurut-provinsi.html>.
- Carter, William K dan Usry, Mitton F. 2009. Akuntansi Biaya II. Edisi 14. Jakarta: Salemba Empat.
- Daun, H. 1989. *Interaction of wood smoke component and food. Food Technol.* (5): 66-70
- Djaelani, M.A. 2016. Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L) setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur sebelum Penyimpanan. Buletin Anatomi dan Fisiologi. 24 (1): 122-127.

- Effendi I dan Oktariza W. 2006. Manajemen Agribisnis Perikanan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hamizah, S. B. S. 2020. *Finite element method (FEM) analysis coupled of processing the food dehydrator. Thesis. Faculty Of Engineering : Polytechnic Sultan Sahahuddin Abdul aziz Shah. Malaysia.*
- Hansen, Don R. Dan Maryanne M. Mowen. 2006 . Akuntansi Manajemen. Buku 2. Erlangga, Jakarta.
- Hardini. 2000. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur Konsumsi dan Telur Biologis Terhadap Kualitas Interior Telur Ayam Kampung. FMIPA Universitas Terbuka.
- Hastang, Veronica S. L. dan Arie Prayudi. 2011. Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Jumlah Permintaan Telur Ayam Ras oleh Konsumen di Pasar Pa’Baeng-Baeng, Makassar. Jurnal Agribisnis. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Herjanto, Eddy. 2008. Manajemen Operasi Edisi Ketiga, Jakarta: Grasindo.
- Iswari, K., Astuti, H. F., dan Srimaryati. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tepung Cassava Termodifikasi. BPTP Sumatera Barat.
- Kartika, Z. 2022. Karakteristik Mutu Pengeringan Nanas Menggunakan Food Dehydrator Dan Tray Dryer.
- Koç, M., B. Koc, M. S. Yilmazer, F. K. Ertekin, G. Susyal, dan N. Bağdatlıoğlu. 2011. *Physicochemical characterization of whole egg powder microencapsulated by spray drying. Drying Technology. 29:780-788.*
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur. In *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology* (Vol. 3, Issue 1). <https://doi.org/10.15578/squalen.v3i1.167>.
- Kurniawan, R., S. Juhanda, D. A. Wibowo, dan I. Fauzi. 2014. Pembuatan tepung telur menggunakan spray dryer dengan nozzle putar. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”. Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia; 2014 Mar 5; Yogyakarta, Indonesia. Yogyakarta: Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran Yogyakarta. hlm1-7.

- Kurniawan Diky, Soetrisno Edi, Suharyanto. 2021. Pengaruh Perendaman Telur Ayam Ras ke Dalam Air Rebusan Daun Melinjo (*Gnetum Gnemon* L.) terhadap Oksidasi, Daya Buih dan Kualitas Internal. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol. 9(3): 311-327.
- Kurtini, T, K. Nova., dan D. Septinova. 2011. *Produksi Ternak Unggas*. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Kusumawati Desti Dwi, Amanto Bambang Sigit, Muhammad Dimas Rahadian Aji. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 1 No 1.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 3-14.
- Muchtadi, T.R, dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Natamijaya, A.G. 1986. *Uji Kualitas Telur dari Empat Galur Ayam Leghorn Putih*. Ilmu dan Peternakan. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Ndife, J., Udobi, C. Ejikeme, & N. Amaechi. 2010. Effect of oven drying on the functional and nutritional properties of whole egg and its components. *African Journal of Food Science*. 4(5):254-257.
- Nova, Ilmia. 2014. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Produksi Pertama*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Novia D., Melia S., Ayuza N. Z.. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein Dan Nilai Organoleptik Telur Asin *Jurnal Peternakan* Vol 8 No 2 (70 - 76).
- Prakusya, N.T. 2021. *Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Tepung Telur Utuh Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Ragi Roti (Saccharomyces Cereviceae)*. Skripsi. Fakultas teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. 2018. Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8252>.

- Ramelan, A.H., Parnanto, R.N., Kawiji. 1996. Fisika Pertanian. UNS-Press.
- Riansyah. A., Supriadi. A., & Nopianti. R., 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. Jurnal, (on line), vol II, no 01, (<http://www.thi.fp.usri.ac.id>), diakses pada 31 Agustus 2023.
- Romadhon, Z. 2016. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp Pada Siomay Yang Dijual di Kantin SD Negeri Kelurahan Pisangan, Cirendeu, dan Cempaka Putih. In *Skripsi*.
- Said, M. I., J.C. Likadja dan Asteria. 2008. Karakteristik Tepung Telur Ayam Ras yang Difermentasi Dengan Ragi Tape Secara Aerob. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Saleh, M., & Haryanti, M. 2017. Rancang Bangun Sistem Pengukuran Ph Meter Dengan Menggunakan Mikrokontroller Arduino Uno. *Jurnal Teknologi Elektro, Universitas Mercu Buana*, 8(2), 87–94. <https://media.neliti.com/media/publications/141935-ID-perancangan-simulasi-sistem-pemantauan-p.pdf>
- Saputra, R. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Warna Kerabang Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3(1):75-80.
- Setyowati, Tri Weny dan Nisa, Choirun Fithri. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 NO. 3 p.224-231.
- Standar Tepung Telur (SNI 01-4323- 1996). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Stadelman, W.F., O.J. Cotteri. 1995. *Egg Science and Technology 4th Edition. Food Products Press. An Imprint of the Haworth Press. Inc., New York.*
- Stadelman, W.J., Cotterill, O.J. 1986. *Egg Science and Technology. Food Product Press An Imprint of The Haworth Press, Inc. New York. London.*
- Subandi, Suparman, Sukiyadi. 2015. Modifikasi Oven Bekas sebagai Alat Pengering Multi Fungsi. *TekTan Jurnal Ilmiah Teknik Pertanian*. 7 (2): pp 77-123.
- Sudaryani T. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta Suprijatna.2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Sudaryani, T. dan Santoso. 2003. Pembibitan Ayam Ras. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Syamsuddin, L. 2009. Manajemen Keuangan Perusahaan. Edisi Baru. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Suprijatna, E. U, Atmomarsono. R, Kartasudjana. 2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Tritama, F. B. A., Haslina, & Larasati, D. 2017. Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Dengan Food Dehidrator Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Bubuk Tongkol Jagung. 1–6.
- Umar M.M., S. Sundari, A.M. Fuah. 2000. Kualitas Fisik Telur Ayam Kampung Segar di Pasar Tradisional, Swalayan dan Peternak di Kotamadya Bogor. Jurnal Med.Pet.24(2).
- UNECE (United Nations Economic Commission for Europe). 2010. *UNECE standard egg-2 concerning the marketing and commercial quality control of egg products*. New York dan Geneva: United Nations.
- Widiyanto, D. 2003. Pengaruh Bobot Telur dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Ayam Strain CP909 yang ditambahkan Zeolit pada Ransumnya. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Winarno, F. G dan S. Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Wulandari. Z & Arief. I.I. 2022. Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>
- Yuwanta, T. 2010. Pemanfaatan Kerabang Telur. Program Studi Ilmu dan Industri Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.