

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti, T. 2005. Peran *Salmonella* Enteriditis pada Ayam dan Produknya. *Wartazoa. Buletin Ilmu Hewan dan Kedokteran Hewan Indonesia*, 15(2) : 57-65.
- Astawan, M 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo : Tiga Serangkai.
- Afifah, N. 2013. Uji Salmonella-Shigella pada Telur Ayam yang Disimpan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda, *Jurnal Ilmiah Edu Research*, 2(1) : 35-46.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008 *tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Jakarta : Departemen Pertanian.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Perkembangan Konsumsi Telur Ayam Ras*. Jakarta (ID) : Badan Pusat Statistik.
- Badan Standar Nasional. 2016. SNI 01-6366-2000. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Telur*. Jakarta : Badan Standar Nasional.
- Bell, D. and Weaver. 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg*. United States of America.
- Budisutya. 2005. Penggunaan Bahan Kulit Bakau (*Ryzophora mucronata lamck*) sebagai Pengawet Telur Ayam Ras. *Jurnal Hutan Tropis Borneo*, 18(1) : 39-53.
- Cornelia, I. K. A. Suada dan M. D. Rudyanto. 2014. Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras yang Dichelupkan dan Tanpa Dichelupkan Larutan Kulit Manggis. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(2), 112-119 ISSN, 2301-7848.A
- Cox, J.M. 2001. *Eggs and Egg Product. In. Spoilage of Processed Food: Causes and Diagnosis*. New South Wales : AIFST Inc.
- De Reu, K. 2006. Bacteriological Contamination and Infecion Ofshell Eggs in The Production Chain. *Thesis Submitted in Fulfillment of the Requirements for the Degree of Doctor (PhD) in Applied Biological Sciences*. Faculty of Bioscience Engineering, Belgia : University of Ghent.
- Djafar, T. F dan S. Rahayu. 2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 26(2).
- Duguid, J. P. and R. A. E. North. 1991. Eggs and *Salmonella* Food Poisoning : an Evaluation. *Journal Medical Microbiology* 21: 7- 13.
- Ernawati, T., L. C. M. Karisoh., R. Hadju dan S. E. Siswosubroto. 2019. Pengaruh Konsentrasi Larutan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) dan Lama Perendaman terhadap Kualitas Telur Ayam Ras. *Zotec*, 39(2) : 241-248.
- Fardiaz. 2004. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.

- Fibrianti, S.M., I. K. Suada dan M. D. Rudyanto. 2012. Kualitas Telur Ayam Konsumsi yang Dibersihkan dan Tanpa Dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(3), 408-416.
- Fitri, A., R. Setyaningsih dan A. Susilowati. 2007. Pengaruh Penambahan Daun Salam (*Eugenia polyntha wight*) terhadap Kualitas Mikrobiologis, Kualitas Organoleptis dan Daya Simpan Telur Asin pada Suhu Kamar. *Biofarmasi*. 5(2) :47-54.
- Gupte, S. 1990. *Mikrobiologi Dasar*. Terjemahan oleh Julius, E. S. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Hajrawati dan M. Aswar. 2011. Kualitas Interior Telur Ayam Ras dengan Penggunaan Larutan Daun Sirih (*Piper Betle L.*) sebagai Bahan Pengawet. *Jurnal*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Hardani, R. 2003. Mewaspada Penanganan Telur Ayam. *Jurnal Dimensi*, 5(2).
- Hariato, H. 2002 . Analisa Kandungan *Salmonella sp* pada Produk Telur Ayam Ras yang Dipasarkan pada Pasar Tradisional di Kota Medan. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Haryono. 2000. *Langkah-langkah Teknis Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras*. Bogor : Temu Teknis Fungsional non Peneliti. Balai Penelitian Ternak.
- Harahap, E.U. 2007. Kajian Pengaruh Bahan Pelapis dan Teknik Pengemasan terhadap Perubahan Mutu Telur Ayam Buras SelamaTransportasi dan Penyimpanan. Tesis. Bogor ID: Institut Pertanian Bogor.
- Haryoto. 2010. *Membuat Telur Asin*. Yogyakarta: Kanisius.
- Jawetz, E., J. L Melnick dan E. A Adelberg., 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Salemba Medika.
- Jazil, N., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2013. Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna Coklat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1) : 43-47.
- Kamilah, Fasyah dan Sa'adah. 2010. Faksinasi dan Identifikasi Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bllimbi*). *Jurnal Kimia*. 4(2) : 193-200.
- Khaq N. K dan D. Lusiawati, 2016. Deteksi Cemaran Bakteri *Coliform* dan *Salmonella sp.* pada Tempe yang Dikemas Daun Pisang di Daerah Salatiga. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 28 (1,2) 79-86.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). *Ebook Pangan*. 1-28.
- Kurtini, T., K. Nova dan D. Septinova. 2011. *Produksi Ternak Unggas*. Bandar Lampung : Universitas Lampung.
- Kustyawati, M. E. 2020. *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Bandar Lampung : Pustaka Media.
- Langen. P. 2018. Identifikasi *Salmonella sp.* pada Telur Ayam dari Tiga Peternakan Ayam Petelur di Desa Tegal Sari Kecamatan Gading Rejo Kabupaten Pringsewu Provinsi Lampung. *Skripsi*. Lampung : Universitas Islam Negeri Raden Intan.

- Leeratiwong, C., P. Chantaranonthai dan A. J. Paton. 2009. A Synopsis of the Genus *Premna* L. (Lamiaceae) in Thailand. *The Natural History Journal of Chulalongkorn University*. 9(2): 113-142.
- Liya. 2016. *Karakterisasi dan Skrining Fitokimia Daun Singkil (Premna corymbosa)* Karya Tulis Ilmiah. Samarinda: D-III Farmasi Akademi Farmasi Samarinda.
- Lubis, H. A., I. G. K. Suarjana dan M. D. Rudyanto. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur Ayam Kampung terhadap Jumlah *Escherichia coli*. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(1) : 144-159.
- Madduluri S., K. B. Rao, dan B. Sitaram. 2013. In Vitro Evaluation of Antibacterial Activity of Five Indigenous Plants Extract Againsts Five Bacterial Pathogens of Human. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science*. 5(4):679-84.
- Mangalisu, A. Nahariah, dan W. Hatta 2015. Kemampuan Fermentasi *Lactobacillus plantarum* pada Telur Infertil dengan Waktu Inkubasi yang Berbeda. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin. Makassar. *JITP*. 4(2):70-73
- Martina. R. 2015. Studi Aktifitas Immunostimulan Daun Buas-Buas (*Premna pubescens*. Blume) pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). *Disertasi*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Messen, W., K. Grijspeerdt and L. Herman. 2005. Eggshell Penetration by *Salmonella*. ID : *Journal World Poultry Sci*. 61(1):75-85.
- Muchtadi, T. R., F. Ayustaningwarno dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung (ID) : Penerbit Alfabeta.
- Naiborhu, P. E. 2002. Ekstraksi dan Manfaat Ekstrak Mangrove (*Sonneratia alba* dan *Sonneratia caseolaris*) Sebagai Bahan Alami Antibakterial pada Patogen Udag Windu, *Vibrio Harveyi*. *Scientific Journal of Bogor Agricultural University. Institut Pertanian Bogor*.
- Nomer, N. M. G. R., A. S. Dunia Aji dan K. A. Nocianitri. 2019. Kandungan Senyawa Flavanoid dan Antioksidan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) serta Aktivitas Antibakteri terhadap *Vibrio cholere*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2),216-225.
- Novitanti, L., S. Suharyanto., E. Soetrisno dan W. Wartono. 2021. Karakteristik Organoleptik dan Total Mikroba Telur Ayam Ras yang Direndam dalam Air Rebusan Daun Melinjo (*Gnetum gnemon* L). *Buletin Peternakan Tropis*. 2(1) :65-75.
- Oktaviani, E., M. A. Wibowo dan N. Idiawati. 2015. Penapisan Fraksi Antioksidan Daun Buas-Buas (*Premna serratifolia* linn). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 4(3).
- Permatasari, R., I. E. Pratiwi dan I. Sudjatinah. 2020. Lama Perendaman dalam Ekstrak Serai (*Cymbopogon citratus*) terhadap Kualitas Eksterior, Interior, dan TPC Telur Ayam Selama Penyimpanan. *Jurnal Mahasiswa : Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Purnama, B.I. dan Yendri. 2007. *Cemaran Mikroba terhadap Telur dan Daging Ayam*. Dinas Peternakan. Sumatra Barat.

- Purwa, N dan T. Herawati. 2012. Karakteristik Bakteri Kaviar Nilem dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat dengan Larutan Garam pada Penyimpanan Suhu Rendah (5-10⁰C). *Jurnal Perikanan Kelautan*, 3(4).
- Puspitaningrum, I dan Y. D. Franyoto. 2020. Ekstraksi Daun Singkil serta Potensinya Sebagai Antioksidan. Semarang (ID) : *Modul Karya Teknologi*.
- Rachmawan, O. 2001. Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Jakarta (ID) : *Buletin Departemen Pendidikan Nasional*.
- Radziejwska. dan R. C, Szablewski T. 2013. Effect of Modified Lysozyme on the Microflora and Sensory Attributes of Ground Pork. *J Food Prot*. 76:338-342.
- Rahadi, U. S. E. 2011. *Isolasi Escherichia coli dari Daging Sapi yang Dijual di Pasar Tradisional Surabaya Selatan*. Surabaya (ID) : Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga.
- Ravinder, S. C., R. Nelson., P. M. Krishnan and B. Pargavi. 2011. Identification of Volatile Constituents from Premna Serratifolia L. *Journal of Pharmtech Research*. Through GC-MS. Vol. 3.
- Restuati, M. dan R. E. Simanjuntak. 2013. Mengkaji Imunitas Humoral Tikus Galus Wistar (*Rattus norvegicus L.*) yang Diberi Ekstrak Etanol Daun Tumbuhan Liar (*Premna pubescens Blume*). Dalam *Prosiding Konferensi Internasional Tahunan, Universitas Syiah Kuala-Life Sciences dan Engineering Chapter 3*(2).
- Rusalim, M. M., T. Tamrin dan G. Gusnawaty. 2017. Analisis Sifat Fisik *Mayonnaise* Berbahan Dasar Putih Telur dan Kuning Telur dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2 (5) : 770-778.
- Rohmawati, L. 2019. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Telur Ayam Ras yang Disimpan dalam Refrigerator dengan Lama Waktu yang Berbeda. *Jurnal. Prodi Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Saragih M.F., 2016. Ekstrak Minyak Atsiri Sereh (*Cymbopogon citratus*) Sebagai Anti Bakteri. *Skripsi*. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Universitas Atma Jaya.
- Satong-aun, W., R. Assawarachan and A. Noomhorm. 2011. Influence of Drying Temperature and Extraction Methods on α -Mangostin in Mangosteen Pericarp. *J Sci Food Eng* 1. PP: 85-92.
- Setiadi, A. K. 2013. *Bakteri pada Telur Unggas*. Semarang : Politeknik Kesehatan Kemenkes.
- Steel, R. G dan J. H. Torrie. 1994. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi 2 Cetakan 2. Terjemahan oleh Bambang Sumantri. Jakarta (ID) : Gramedia Pustaka Utama.
- Suprapti, L. 2002. *Pengawetan Telur*. Yogyakarta (ID) : Kanisius.
- Susanti, N. M. P., Budiman, I. N. A dan N. K. Warditiani 2014. Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol 90% Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L) Merr*). *Jurnal Farmasi Udayana*, 3(1), 279-778.

- Syainah, E. 2012. Pengaruh Penambahan *Saccharomyces cerevisiae* pada Pengolahan Tepung Berbagai Jenis Telur terhadap Mutu Tepung. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 35(3) : 177-181.
- Widyani, R. dan Suciaty. 2008. Prinsip Pengawetan Pangan. Cirebon: Swagati Press.
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor (ID) : M-Brio Press.