

DAFTAR PUSTAKA

- Agrifoodtech. (2025). Prosedur penelitian pembuatan telur itik asin asap (metode Bapak Kiswanto, 2023). *Agrifoodtech: Jurnal Penelitian Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2), 57–71.
- Aksan, S. R., Naimah, S., Tondok, S. B., Firdaus, E. K., & Haryani, H. (2020). Asupan tinggi garam sebagai perilaku berisiko terhadap penyakit kardiovaskular: Literature review. *Jurnal Keperawatan Klinis dan Komunitas*, 4(2).
- Alang, H., Yunus, M., & Hasyim, A. (2022). Analisis kualitas telur asin di Pasar Pa'baeng-baeng berdasarkan nutrisi dan bakteri pencemar. *Bioma: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 89–102.
- Amin, A. S., Nurhayatin, T., Herawati, E., & Rohayati, T. (2025). Pengaruh level batu bata dengan lama pemeraman terhadap penyusutan bobot dan organoleptik telur asin itik. *JANHUS: Jurnal Ilmu Peternakan*, 10(1).
- Andini, T. N. (2020, Oktober 11). 5 ragam telur asin yang umum disajikan, mana favoritmu? IDN Times. <https://www.idntimes.com>
- Ariawan, A. B., & Hafid, H. (2021). Kualitas fisik dan organoleptik telur asin dari berbagai jenis telur unggas. *Jurnal Galung Tropika*, 10(2), 259–267.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2024). *Jumlah produksi telur unggas dan susu sapi segar menurut kabupaten/kota di Provinsi Jawa Timur (kg) - 2021*. BPS Provinsi Jawa Timur.
- Daru, S., Supadmo, & Erwanto, Y. (2014). Perubahan sifat fisik dan kimia telur itik selama pengasinan dengan tekanan dan lama pengasinan yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Inovasi*.
- Falaqi, M. I. N., Ferdiawan, A. M. P., Hakim, A. B., & Fadhlurrohman, I. (2025). Pengaruh perbedaan media dan lama pemeraman terhadap karakteristik dan nilai kesukaan telur asin. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 6(1).
- Faridah, A., & C. A. (2020). Uji organoleptik dodol jagung. *JPTBT*, 1(2), 1–6. <https://doi.org/10.2403/80sr16.00>
- Hafid, H., & Patriani, P. (2021). *Teknologi pasca panen peternakan* (Cetakan Pertama). Penerbit Widina.
- Hello Sehat. (2025, Januari 7). 5 manfaat telur asin yang bisa Anda peroleh. <https://hellosehat.com>
- Indozone. (2024, Januari 5). *Cara membuat telur asin dari abu gosok*. Indozone. <https://www.indozone.id>
- Kusmayadi, A., & Sundari, S. (2020). Meningkatkan kualitas dan preferensi konsumen telur itik dengan cara menurunkan level bau amis telur asin yang diperkaya antioksidan daun jantan (*Plectranthus amboinicus* L.). *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6(2), 45–56.

- Latipah, I. R., Utami, M. M. D., & Sanyoto, J. I. (2017). Pengaruh konsentrasi garam dan umur telur terhadap tingkat kesukaan konsumen telur asin. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(1), 1–7.
- Lesmayati, S., & Rohaeni, E. S. (2023). Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. *Academia.edu*. <https://www.academia.edu>
- Listyorini, R. (2010). Pengaruh penggunaan serbuk batu bata merah dan garam dalam pengasinan telur terhadap kualitas telur asin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2), 123–130.
- Mardiana, L. A. (2022). Pengaruh konsentrasi garam terhadap kadar protein telur asin pada Kelurahan Tunggakjati. *Jurnal Buana Farma*, 2(1), 1–8.
- Merdeka.com. (2017, Desember 27). *2 cara membuat telur asin yang enak dan gurih*. Merdeka.com. <https://www.merdeka.com>
- Meudea, P. A., Amanda, N., Triwardani, A. A., Adiyanto, A., Rohiim, H. Z. N., Anwar, M. K., ... & Uppalavana, M. (2025, May). Uji Organoleptik Stick Tahu Sebagai Inovasi Produk Umkm Di Kelurahan Bawang, Kecamatan Pesantren, Kota Kediri. In *Proceedings of The National Conference on Community Engagement* (Vol. 2, pp. 166-177).
- Mu'is, M., Puspitarini, O. R., & Kentjonowaty, I. (2023). Perbedaan media pengasin pada telur itik Mojosari terhadap kualitas telur asin. *Dinamika Rekayasa: Jurnal Ilmiah*, 6(2), 296–305.
- Mulyani, D., & Setiawan, A. (2023). Pengaruh lama pengasinan terhadap kualitas telur asin menggunakan metode basah dan kering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 85–92.
- Munir, I. M., & Wati, R. S. (2012). *Uji organoleptik telur asin dengan konsentrasi garam dan masa peram yang berbeda*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten.
- Nurhalim Jaya, et al. (2024). Pengaruh level batu bata dengan lama pemeraman terhadap penyusutan bobot dan organoleptik telur asin itik. *JANHUS: Journal of Animal Husbandry Science*, 9(1), 1–12. <https://journal.uniga.ac.id/index.php/JIP/article/view/43175>
- Octarini, D. L., Meikawati, W., & Purwanti, I. A. (2023). Hubungan kebiasaan konsumsi makanan tinggi natrium dan kalium dengan tekanan darah pada usia lanjut. *Prosiding Seminar Kesehatan Masyarakat*, 1(September), 10–17.
- Polbangtan Manokwari. (2025). Pengaruh perbedaan media dan lama pemeraman terhadap karakteristik dan nilai kesukaan telur asin. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*. <https://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/prosiding/article/view/1824>

- Putri, A., Hadi, F., & Fitria, D. (2021). Uji organoleptik telur asin dengan variasi media dan lama pengeraman. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 16(4), 221–229.
- Qomaruddin, M., & Afandi, H. (2017). Tingkat kesukaan konsumen terhadap telur asin ayam ras dan telur asin itik di Kecamatan Kembangbahu, Kabupaten Lamongan. *Jurnal Ternak*, 8(2).
- Rahmawati, D., Sari, Y., & Nugroho, P. (2022). Analisis pengaruh lama pengeraman terhadap mutu kimia dan organoleptik telur asin. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terapan*, 8(1), 45–53.
- 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/jiip.v25i1.17884>
- Rasyid, N. Q., Anita, A., & Feri, F. (2016). Kadar NaCl dan kadar protein telur asin berdasarkan lama pemeraman. *Jurnal Medika*, 1(1).
- Rokhayati, U. A., & Herijanto, S. (2021). Level of saltiness and organoleptic on purebred eggs with different soaking times. *Jambura Journal of Animal Science*, 4(1), 1–9.
- Salim, E., Syam, H., & Wijaya, M. (2018). Pengaruh variasi waktu pemeraman telur asin dengan penambahan abu sabut kelapa terhadap kandungan kadar klorida, kadar protein, dan tingkat kesukaan konsumen. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 23(2), 123–130.
- Suryono, S., & Lukman, H. (2018). Pengaruh lama pemeraman terhadap kualitas telur asin. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan*, 410–418.
- Sutadarma, I. W. G. (2022, Agustus 9). *Garam antara rasa gurih makanan atau gangguan tekanan darah*. Direktorat Jenderal Kesehatan Lanjutan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://yankes.kemkes.go.id>
- TEMPO. (2024, Oktober 10). *Telur asin kaya nutrisi, namun tinggi kolesterol*. TEMPO. <https://www.tempo.co>
- Thohari, I. (2018). *Teknologi pengolahan dan pengawetan telur*. Brawijaya Press.
- World Health Organization. (2012). *Guideline: Sodium intake for adults and children*. World Health Organization.
- Yuarni, D., Kadirman, K., & Jamaluddin, J. (2015). Laju perubahan kadar air, kadar protein dan uji organoleptik ikan lele asin menggunakan alat pengering kabinet (*cabinet dryer*) dengan suhu terkontrol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 12–21.