

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Pengelolaan Produksi Unggas. Jilid Pertama. Universitas Andalas.
- American Egg Board. 2000. Egg products reference guide. Dalam : [http://www.aeb.org/egg\\_products\\_reference\\_guide.html](http://www.aeb.org/egg_products_reference_guide.html) [28 September 2001].
- Amrullah, I.K. 2003. Nutrisi Ayam Petelur. Edisi ke 1. Gunungbudi. Bogor.
- Anonim. 2006. Cara Memilih Ayam Negri. <http://www.peternakan.com/tip/ayam/topik01.htm>. Diakses tanggal 23 September 2014.
- Austic, R. E. and M. C. Nesheim. 1990. Poultry Production. 4<sup>th</sup> Edition. Lea and Febiger. Philadelphia. London.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Metode Pengujian Cemarkan Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI 2897:2008. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1986. Ilmu Pangan. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Chung, TK. 2002. Yellow and red careotenoids for egg yolk pigmentations. 10<sup>th</sup> Annual ASA Southeast Asian Feed Technology and Nutrition Workshop. Merlin Beach Resort. Phuket. Thailand.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1989. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2013. Daftar Populasi, Konsumsi, dan Produksi Ternak. Jakarta.
- Gosler, A. G., J. P. Higham, and S. J. Reynolds. 2005. Why Are Bird's Eggs Speckled. *Ecol Lett.* 8: 1105W1113.

- Grant, R. A. 1979. *Applied Protein Chemistry*. Research Director. Aquapure, Ltd. Parkstone Poole. Dorset. UK
- Hardini, S. Y. P. K. 2000. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur Konsumsi dan Telur Biologis terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Kampung. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Hargitai, R., R. Mateo, and J. Torok. 2011. Shell thickness and pore density in relation to shell colouration female characteristic, and environmental factors in the collared flycatcher *Ficedula albicollis*. *J. Ornithol.* 152: 579-588.
- Haryono. 2000. Langkah-Langkah Teknis Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras. Temu teknis Fungsional non Peneliti. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Hintono, A. 1997. Kualitas Telur yang disimpan dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. *Jurnal sainteks*. Edisi ke-4. Halaman 45--51.
- Hongadi, Prio. 2009. Konsultasi Kuning Telur Pucat. <http://info.medion.co.id/index.php/konsultasi-teknis/layer/penyakit/kuning-telur-pucat>. diakses pada 12 Desember 2013.
- Indratiningsih. 1984. Pengaruh Flesh Head pada Telur Ayam Konsumsi Selama Penyimpanan. Laporan Penelitian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Iza, A.L., F.A. Garhner and. B. Meller. 1985. Effect of egg and season of the year quality. *Poultry Sci.* 64 : 1900
- Jazil, N., A. Hintono., dan S. Mulyani. 2012. Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna Cokelat Kerabang Berbeda selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian*. Vol 2. No. 1: 43--47. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang
- Joseph, N. S., N. A. Robinson, R. A. Renema, dan F. E. Robinson. 1999. Shell Quality and Color Variation in Broiler Eggs. *J. Appl. Poult. Res.* 8:70-74.
- Kandi, S. 1992. Pengaruh Cara Pengawetan Telur terhadap Pencemaran Berbagai Jenis Bakteri Patogen dan Pembusuk selama Penyimpanan. Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kurtini, T., K. Nova., dan D. Septinova. 2011. Produksi Ternak Unggas. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Kusnadi. 2007. Sifat Fisik Telur Ayam Kampung selama Penyimpanan. Skripsi. Departemen Fisika. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Lesson, S. dan L.J. Caston. 1997. A problem with characteristic of the thin albumen in laying hens. *Poultry Sci.* 76 : 1332--1336.
- Lestari, P, I. 2009. Kajian Supply Chain Management: Analisis Relationship Marketing antara Peternakan Pamulihan Farm dengan Pemasok dan Pelanggannya. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Miksik, I., V. Holan, dan Z. Deyl. 1996. Avian eggshell pigments and their variability. *Comp. Biochem. Physiol.* Elsevier Science. 113B: 607--612.
- Muhtadi dan Sugiyoto. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Nesheim, M. C., R. E. Austic., and L. E. Card. 1997. *Poultry Production*. Lea and Febiger. Philadelphia.
- Ningsih, I dan Setiyono. 1983. Pengaruh Warna Kerabang dan Kemasan Plastik Penyimpanan terhadap Kualitas Isi Telur Konsumsi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada.
- Nova, Ilmia. 2014. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur ayam ras pada fase produksi pertama. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Panda, P.C. 1996. *Text Book on Egg and Poultry Technology*. Vikas Publishing House Pvt. Ltd., Hisar.
- Piliang, W.G., A. Suprayogi, N. Kusmorini, M. Hasanah, S. Yuliani, dan Risfaheri. 2011. Efek Pemberian Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) dalam Ransum terhadap Kandungan Kolesterol Karkas dan Telur Ayam Lokal. Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor bekerjasama dengan Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Proyek ARMP II. Desember 2001.
- Priyadi, W. 2002. Pengaruh Jenis Telur dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Internal Telur yang diawetkan dengan Parafin Cair. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Robert, J. R. 2004. Factor affecting eggs internal quality and eggshell quality in laying hens. *Journal Poultry Science*. 41: 161-177.
- Romanoff, A. L. and A. J. Romanoff. 1963. *The Avian Eggs*. John Willey and Sons. Inc. New York.
- Sarwono, B. 1994. *Ayam Arab Petelur Unggul*. Edisi ke 2. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sirait, C. H. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.

- Stadelman, W. J. and O. J. Cotterill. 1997. Egg Science and Technology. 4<sup>th</sup> Edition. Food Products Press. An Imprint of the Haworth Press, Inc., New York.
- Stadelman, W.J. and O.J. Cotteriil. 1977. Egg Scince and Technology. The 2<sup>nd</sup> Edition. The AVI Publ. Co. Inc. West Port, Connecticut. New York.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik, suatu Pendekatan Biometrik. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Stevenson, G.T. and C. Miller. 1986. Introduction to Foods and Nutrition. John Wiley and Sons Inc. London.
- Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sumarni dan N. Djuarnani. 1995. Diktat Penanganan Pasca Panen Unggas. Departemen Pertanian. Balai Latihan Pertanian dan Peternakan, Ciawi Bogor.
- Suprapti, L.M. 2002. Pengawetan Telur, Telur Asin Tepung Telur, dan Telur Beku. Kanisius. Yogyakarta.
- Survei Sosial Ekonomi Nasional. 2013. Konsumsi Rata-rata per Kapita Setahun beberapa Bahan Makanan di Indonesia. 2009-2013. <http://www.pertanian.go.id/Indikator/tabe-15b-konsumsi-rata.pdf>. diakses pada 15 Juli 2014
- Syanur. 2011. Pengambilan dan Penyimpanan Telur. <http://pesonaunggas.com>.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1990. Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- USDA. Food Safety Inspection Service. 2007. Shell Eggs from Farm to Table. [http://www.fsis.usda.gov/PDF/Shell\\_Eggs\\_from\\_Farm\\_to\\_Table.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Shell_Eggs_from_Farm_to_Table.pdf). (20 November 2013)
- Warsnono, I.U. dan S.D. Rumetor. 1989. Teknologi Hasil Ternak (Telur, Susu dan Daging). Diktat Kuliah Faperta Uncen Manokwari.
- Widiyanto, D. 2003. Pengaruh Bobot Telur dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Ayam Strain CP 909 yang ditambahkan Zeolit pada Ransumnya. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. 1993. Pangan Gizi Tehnologi dan Konsumen. PT Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta.

Yamamoto, T., Juneja, and L. R. Hatta, M. Kim. 1997. Hen Eggs. CRC Press. New York.

Yuwanta, T. 2010. Pemanfaatan Kerabang Telur. Program Studi Ilmu dan Industri Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.