DAFTAR PUSTAKA

Agustina, K.K, A.A. Dharmayudha, I.D. Swacita, dan L.M. Sudimartini. 2015. *Analisis Nilai Gizi Telur Itik Asin Yang Dibuat Dengan Media Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L) Selama Masa Pemeraman*. Buletin Veteriner Udayana Volume 7 No. 2. Universitas Udayana Bali, Bali.

Astawan, M., dan N. Astawan. 1998. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademi Pressindo, Jakarta.

BPOM RI. 2003. *Penentuan Kadar Spesi Iodium Dalam Garam Beriodium dan Makanan Dengan Metode HPLC Pasangan Ion*. Jurnal Vol. 7 No. 3.

BPOM RI. 2006. *Penentuan Kadar Spesi Iodium Dalam Garam Beriodium dan Makanan Dengan Metode HPLC Pasangan Ion*, Jurnal BPOM RI. Vol. 7 No. 3.

Dahro, A.M. 1996, *Kestabilan Iodium pada Berbagai Tipe dan Resep Makanan.* Puslitbang Gizi. Dep. Kes. RI.: Bogor.

Departemen Kesehatan RI, 1995. *Pembangunan Kesehatan Masyarakat Indonesia*. Jakarta.

Departemen Perindustrian. 2000. *Standar Industri Indonesia*, SNI No. 140. Syarat Mutu Barang.

Departemen Perindustrian. 2001. *Standar Industri Indonesai*, SNI No. 01. 3556, Syarat Mutu Barang.

Fardiaz, S., 1992. *Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Frazier, W.C., and D.C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology 4th Edition.* McGraw-Hill Inc., New York, N.Y.

Gaman, P. M., dan K. B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi.* Edisi ke-2. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

http://repository.unimus.ac.id

Gandjar, I.G., dan A. Rohman. 2008. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta, Pustaka Pelajar.

Gibney, J., Michael, Margetts, M. Barrie, Kearney, M. John, dan A. Lenore. 2009. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Guyton, and Hall. 2008. *Buku ajar fisiologi kedokteran.* Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Harjadi, W. (2000). *Ilmu Kimia Analitik Dasar*. Jakarta: PT. Gramedia.

Hidayat, A. 2007. *Pengaruh Perbedaan Cara dan Lama Pemasakan Telur Asin Terhadap Sifat Organoleptik*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.

Ivan, M.M dan Rina. 2012. *Uji Organoleptik Telur Asin dengan Konsentrasi Garam dan Masa Peram yang Berbeda*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten. Serang.

Joedawinata, MA. 1976. *Mempelajari Pengaruh Perbandingan Pemakaian Garam dan Bata Serta Waktu Pengasinan Terhadap Kulitas Telur Asin Dari Telur Ayam*. Fakultas Mekanisme dan Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Kapil, Umesh, and Preeti, Singh. 2003. Status of iodine content of salt and urinary iodine excretion levels in India. Pakistan Journal of Nutrition 2(6):361- 373.

Nurhidayat Y., J. Sumarmono, dan S. Wasito. 2013. *Kadar air, kemasiran dan tekstur telur asin ayam niaga yang dimasak dengan cara berbeda. Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(3): 813–820.

Noviastuti, B. 2002. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Mahoni sebagai Sumber Tanin dalam Adonan Pengawet dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Asin*. *Laporan Penelitian*. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.

Novia, D., S. Melia, dan N.Z. Ayuza. 2011. *Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein Dan Nilai Organoleptik Telur Asin.* Jurnal Peternakan Vol 8 No 2. Universitas Andalas. Padang.

Novitriani, K., dan D, Sucianawati. 2014. *Analisa Kadar KIO3 Pada Telur Asin.* Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada Volume 12 No 1.

http://repository.unimus.ac.id

Obin, Rahmawan. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian.* Direktorat Pendidikan Kejuaraan. Jakarta.

Persatuan ahli gizi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Gramedia. Jakarta.

Picauly, Intje. 2002. *Iodium dan Gangguan Akibat Kekurangan Iodium (GAKI)*, Jurnal Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.

Sudoyo, Aru W. 2009. *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam, jilid II, edisi V*. Jakarta: Interna Publishing.

Sugiani, H., P. Previanti, Sukrido, dan U. Pratomo. 2015 *Penentuan Pengaruh Pemanasan Dan Waktu Penyimpanan Garam Beriodium Terhadap Kalium Iodat.* Chimica et Natura Acta Vol.3 No.2. Bandung.

Soengkawati, A. M. dan Marihati. (2001). *Penelitian Kandungan Iodium Dalam Garam Konsumsi Beriodium Di Tingkat Produsen Di Jawa Tengah Dan Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Kandungan Iodium Dalam Produk Akhir*. Buletin Penelitian Dan Pengembangan Industri.

Wihardika, L. 2015. *Pengaruh Lama Pendidihan terhadap Kadar Kio3 Pada Garam Beryodium Merk "X".* Jurnal Wiyata, Vol. 2 No. 2. Malang.

Wikanastri H., dan Nurrahman. 2006. *Studi tentang perubahan kadar KIO3 dan sifat organoleptik pada proses pembuatan dan waktu simpen telur asin*. Jurnal Litbang Universitas Muhamdiyah Semarang.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi cetakan Kesebelas*, PT. Gramedia, Jakarta.

WHO, UNICEF, ICCIDD. 2001. *Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination. A guide for programme managers.* WHO/NHD/01.1. 2nd ed. Geneva: WHO.

Yuniati, H., dan Almasyhuri. 2012. *Pengaruh Perbedaan Media Dan Waktu Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Iodium Telur*. Media Litbang Kesehatan Volume 22 Nomor 3.

http://repository.unimus.ac.id