

DAFTAR PUSTAKA

- [Departemen Pertanian 2012]. *Pedoman Penataan Budidaya Puyuh*. <http://www.deptan.go.id>. [25 Juni 2019].
- [Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan]. 2015. Populasi dan produksi peternakan di Indonesia. [1 Juli 2019].
- Agus L. 2008. Potensi Antioksidan Pare (*Momordica charantia* L.) sebagai Antidiabetika pada Tikus Jantan (*Sprague dewley*) Diabetik.
- Amo MJL, Saerang P, Najoran M, Keintjem J. 2013. Pengaruh penambahan tepung kunyit (*Curcuma domestica* val) dalam ransum terhadap kualitas telur puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*). *Jurnal Zootek* Vol. 33(1): 48-57.
- Apriyadi F, Hadisoewignyo L, Hermanu L. 2012. Optimization tablet of leaves extract of bitter melon. *Jurnal Sain Med* 4 (2): 68-73.
- Badan POM. 2004. Mengenal beberapa tanaman yang digunakan masyarakat sebagai antidiabetik untuk membantu menurunkan kadar gula dalam darah. *Journal Info POM* 5 (3): 6
- [Badan Standardisasi Nasional]. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01 – 2346 – 2006. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Basch E, Gabardi S, Ulbricht C. Bitter melon (*Momordica charantia*): a review of efficacy and safety. *Am J Health Syst Pharm* 60 (4): 356359.
- Budiman A, Hintono A, Kusrahayu. 2012. Pengaruh Lama Penyangraian Telur Asin Setelah Perebusan Terhadap Kadar NaCl, Tingkat Keasinan dan Tingkat Kekenyalan. *Journal Animal Agriculture* 1 (2): 219 – 227.
- Cahyadi R. 2009. Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Buah Pare (*Momordica charantina* L) Terhadap Larva *Artemia Salina* leach Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). [Skripsi.] Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Chung TK. 2002. Yellow and red careotenoids for egg yolk pigmentations. 10th Annual ASA Southest Asian Feed Technology and Nutrition Workshop. Merlin Beach Resort. Phuket. Thailand.
- Djafar TF, Rahayu S. 2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian* 26(2) : 67-75.

- Ferket PR, Gernat AG. 2006. Factors that affect Feed Intake Of Meat Bird: A Review. *J. Poultry Sci.* 5 (10) : 905 – 911.
- Gaman PM, Sherington KB. 1992. The Science Of Food, An Introduction To Food Science Nutrition And Microbiology. Penerjemah Murdijati Gardjito, Sri Naruki, Agnes M, dan Sardjono. Pengantar Ilmu Pangan dan Mikrobiologi. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta
- Hanafiah, KA. 2003. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Hidayat A. (2007). Pengaruh Perbedaan Cara dan Lama Pemasakan Telur Asin Terhadap Sifat Organoleptik. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman , Purwokerto
- Kartika B, Hastuti P, Supartono W. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kastaman R, Sudaryanto , Nopianto BH. 2010. Kajian Proses Pengasinan Telur metode reverse osmosis pada berbagai lama perendaman. *Jurnal. Teknik. Ind. Pert.* Vol. 19(1), 30 – 39.
- Lawless HT, Heyman H (1998) *Sensory Evaluation of food: Principles and Practices*, New York International Thomson Publishing
- Lesmayati S, Roehani ES 2014 Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi”. Banjarbaru 6-7 Agustus, 595-601
- Listiyowati E, Rospitasari K. 2004. *Puyuh Tatalaksana Budi Daya Secara Komersial*. Penebar Swadaya
- Listiyowati E, Rospitasari K. 2003. *Tata Laksana Budidaya Puyuh Secara Komersil*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Listiyowati E. 2009. *Tatalaksana Budidaya Puyuh Secara Komersial*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Lukito GA, Suwarastuti A, Hintono A. 2012. Pengaruh berbagai metode pengasinan terhadap kadar NaCl, kekenyalan, dan tingkat kesukaan konsumen pada telur puyuh asin. *Animal Agriculture Journal* 1(1):831-832.
- Marni, Gusti. 2012. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Protein dan Kualitas Organoleptik Telur Puyuh Asin. [Skripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi Sekolah Tinggi Keguruan Dan Ilmu Pendidikan (STKIP), PGRI Sumatera Barat.

- Meita H. 2008. Pengaruh Pemberian Jus Buah Pare (*Momordica Charantia*) terhadap Kadar HDL dan LDL Kolesterol Serum Tikus Jantan Galur Wistar yang Diberi Diet Tinggi Lemak. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Naid T, Muflihunna A, Madi MIO. 2012. Analisis Kadar β karoten pada buah pare (*Momordica charantia* L.) secara spektrofotometri UV - VIS. *Majalah Farmasi dan Farmakologi* 16 (3): 129.
- Nasution. 2007. Pengaruh suplementasi mineral dalam ransum terhadap performa dan iofc burung puyuh umur 0-42 hari. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara.
- Nurhidayat Y, Sumarmono J, Wasito S. (2013). Kadar air, Kemasiran dan Tekstur Telur Asin Ayam Niaga yang dimasak dengan Cara Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(3) : 813-820
- Pappas J. 2002. *Coturnix Japonica*. Animal Diversity Web. <http://animaldiversity.ummz.umich.edu/site/accounts/information/Coturnix/japonica.html>. [20 Juni 2019].
- Prahasta A, Masturi H. 2009. *Agrisnis Burung Puyuh*. CV Pustaka Grafika. Bandung.
- Purnomo T. 2017. Pengaruh Pemberian Tomat (*Solanumlycopersicum*) dalam Air Minum Terhadap Kualitas Telur Puyuh. [Skripsi]. Universitas Jambi
- Rita WS, Suirta IW, Sabikin A. 2008. Isolasi dan Identifikasi Senyawa yang Berpotensi sebagai Antitumor pada Daging Buah Pare (*Momordica charantia* L.). *Jurnal Kimia* 2 (1): 5.
- Rukmana R. 1997. *Budidaya Pare*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. SNI 7388. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Badan Standardisasi Nasional
- Rusmiati A, Yulawati T. 2015. *Aneka Masakan Telur*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor (ID): IPB Pr.
- Setyaningsih D, Anton A, Maya PS. (2008). *Analisis Sensori Untuk Agroindustri*. IPB Press Bogor.
- Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi.1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

- Suprijatna E, Kismiati S, Furi NR. 2008. Penampilan produksi dan kualitas telur pada puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*) yang memperoleh ransum protein rendah disuplementasi enzim komersial. *J. Indonesia. Trop. Anim. Agric.* 33 (1): 68.
- Suryaningsih L, Wendry SP, Eka W. 2012. Pengaruh Perendaman Daging Itik Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestika*) Terhadap Warna, Rasa, Bau, dan pH. *Jurnal Ilmu Ternak* Vol.12 No.1.
- Theron MM, Lues JFR. 2011. *Organic Acids and Food Preservation*. CRC Press, New York.-Brio Press, Bogor
- Tuan PA. 2011. Carotenoid content and expression of phytoene synthase and phytoene desaturase genes in bitter melon (*Momordica charantia*). *Jurnal Food Chem* 126: 322-330.
- Winarno FG, Koswara S. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. *Journal M-Brio Press, Bogor*
- Wu SJ, Lean-Teik Ng. 2008. Antioxidant and free radical scavenging activities of wild bitter melon (*Momordica charantia* Linn. Var. *abbreviata* Ser.) in Taiwan. *LWT* 41: 323-330.
- Wuryadi S. 2011. *Beternak dan Bisnis Puyuh*. Cetakan Pertama . Jakarta (ID) : PT. Agromedia Pustaka
- Yuwanta T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta

KAMPUS BERTAUHID