

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, P. A., Niswatul, C. K., Suswandari, M., Widayati, T., Widyarini, A., Wijayanti, R. N., Valentina, N. (2023). HAKI-Buku Panduan/Petunjuk-" BUKU PANDUAN PEMBUATAN TELUR ASIN".
- Ariviani, S., Muhammad, D. R. A., Fauza, G., Ishartani, D., Atmaka, W., & Khasanah, L. U. (2023). *Pengembangan Telur Asin Rendah Sodium*. Deepublish.
- Budiman. (2013) Buku Penelitian Kesehatan. Buku Pertama.
- Indrawan, I. G., Sukada, I. M., & Suada, I. K. (2012). Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur di tingkat rumah tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5), 607-620.
- Iza, N., & Sari, N. K. (2020). PENINGKATAN NILAI GIZI TELUR ASIN VARIAN BARU "RASA BAWANG" HASIL PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM). *ABDIMAS UNWAHAS*, 5(2).
- Kementerian Kesehatan RI. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., Yunita, N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., Lestari, P. (2017). Buku Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga : Telur Asin. Badan Pengawasan Obat dan Pangan.
- Mu'is, M., Puspitarini, O. R., & Kentjonowaty, I. (2023). Perbedaan Media Pengasin pada Telur Itik Mojosari terhadap Kualitas Telur Asin. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*, 6(2).
- Zulaekah, S., & Widiyaningsih, E. N. (2005). Pengaruh konsentrasi ekstrak daun teh pada pembuatan telur asin rebus terhadap jumlah bakteri dan daya terimanya.