

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2008. *Proses Pembuatan Telur Asin*.  
<http://www.indoforum.org/sendmail/t34666/>. Diakses tanggal 19 Desember 2011.
- \_\_\_\_\_. 2009. *Telur Asin Brebes, Asin Tapi Berkalsium Tinggi*.  
<http://www.sehatsetiaphari.com/komitmen-perusahaan-makanan-untuk-mengurangi-kandungan-garam.html>. Diakses tanggal 30 Januari 2012.
- \_\_\_\_\_. 2010. *Komitmen Perusahaan Makanan Untuk Mengurangi Kandungan Garam*. <http://www.sehatsetiaphari.com/komitmen-perusahaan-makanan-untuk-mengurangi-kandungan-garam.html>. Diakses tanggal 29 Januari 2012.
- \_\_\_\_\_. 2011. *Bekatul*.  
<http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Bekatul&oldid=5131829>. Diakses tanggal 26 Januari 2012.
- Astawan, Made. 2004. *Kiat Menjaga Tubuh Tetap Sehat*. Solo: Tiga Serangkai.
- \_\_\_\_\_. 2004. *Bersahabat Dengan Kolesterol*. Solo: Tiga Serangkai.
- \_\_\_\_\_. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan Made dan Tutik wresdiyati. 2004. *Diet sehat dengan makanan berserat*. Solo: Tiga Serangkai.
- Ayu. 2009. *Cara Mengetahui Kualitas Telur Yang baik*.  
<http://us.config.toolbar.yahoo.com/toolbar/download/upg.php?intl=us&tip=1&pc=>. Diakses tanggal 30 Januari 2012.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Isnawati, Nani. 2011. *Budidaya Jagung di Lahan Bawah Tanaman Kelapa*.  
[http://www.deptan.go.id/bpsdm/bbpb-binuang/index.php?option=com\\_content&task=view&id=81&Itemid=1](http://www.deptan.go.id/bpsdm/bbpb-binuang/index.php?option=com_content&task=view&id=81&Itemid=1). Diakses tanggal 1 Februari 2012.
- K.A. Buckle, R.A. Edwards, G.H Fleet, M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.

- Kuantaraf, Jonathan. 1999. *Makanan Sehat*. Bandung: Indonesia Publishing House.
- Muhtadi, Deddy. 2009. *Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta.
- Pastry, Nurzane. 2010. *Bagian, Fungsi, Ciri, dan Jenis Telur*. <http://nurzanepastry.blogspot.com/2010/10/bagian-fungsi-ciri-dan-jenis-telur.html>. Diakses tanggal 30 januari 2012.
- Ruriyawati Listyorini. 2010. *Perbandingan Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Telur Asin Hasil Perendaman Serbuk Batu Bata Merah Dengan Telur Bebek Tanpa Pengasinan*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sari, D.N. 2010. *Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Telur Asin Dengan Perendaman Abu Pelepah Kelapa*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sediaoetama, Ahmad.Djaeni. 1989. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa Dan Profesi Di Indonesia*. Jakarta:Dian Rakyat.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi, Dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.