

DAFTAR PUSTAKA

- Ainie. 2007. Buku Ajar Termodinamika. Jurusan Fisika FMIPA. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Bekti, Kusuma, dkk. 2012 SMART UPSE (Under Pressure Salted Egg) Sebuah Teknologi Dalam Upaya Pemercepat Proses Pembuatan Telur Asin. Laporan PKM-KC, Semarang, Unnes.
- Ginarsari, A. P. Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman Telur Ayam Asin dalam Garam Berempah Terhadap Rasa dan Kandungan Protein. [Skripsi]. 2015. Semarang. Universitas Semarang.
- Harianto. 2016. Proses Pembuatan Telur asin. Jakarta: PT. Media Pustaka.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek) eBookPangan.com, diakses pada tanggal 25 Mei 2021.
- Rahmawati. 2011. Pengetahuan Alat Ukur Tekanan dan kalibrasi : Pressure Gauge. Lembaga Pelatihan PPMB. Jakarta Timur.
- Rukmiasih, N Ulupi, W Indiani, 2015, Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertenakan, Volume 03, No.3, Oktober.
- Sujinem, 2006, Percepatan Penetrasi garam ke dalam telur itik (*Anasplatyhincos*) dengan metode tekanan dalam proses pembuatan telur asin, skripsi, Program Studi Hasil Ternak. Fakultas Pertenakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susanto, T.A., Razak, A. K., & Suryaningsih, M. (2016). Alat Pembuat Telur Asin dengan Pemanfaatan Udara. 1.
- Wardana, I Nyoman Kusuma, 2015, Teknik Antarmuka MATLAB dan Arduino, MiaranaDIY, Yogyakarta.
- Winarno FG, S Koswara 2002. Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya M-Brio Press. Bogor.
- Winarti, Sri. 2004. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wulandari, Z. (2004). Sifat Fisik Kimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Teknik Penggaraman dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Media Peternakan, 27(2), 31-36.

Yuwono Indro Hatmojo, S.Pd., M.E (2015). Programmable Logic Controller (PLC), Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

