

DAFTAR PUSTAKA

- Abramovic, H., dan Klofutar, C. 1998. *The temperature dependence of dynamic viscosity for some vegetable oils*. Acta Chimica Slovenica, Vol. 45(1), 69–77.
- Adrian, S. 2005. *Pemeriksaan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Yang Beredar Di Kota Medan*. [Skripsi] Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Agustin, D., dan Rahmawati, E. R. P. 2019. *Angka Paling Mungkin (Most Probable Number/MPN) Coliform Sampel Kue Bingke Berendam di Pontianak*. Jurnal Protobiont, Vol. 8 (1) : 64-68.
- Aini, N., dan Wardhani, O. P. 2016. *Desorpsi B-Karoten Minyak Kelapa Sawit (Crude Palm Oil) dari Karbon Aktif Menggunakan Isopropanol*. Jurnal Teknik Kimia USU. Vol. 5(4), 1-7.
- Akkaya, M. R. 2018. *Fatty acid compositions of sunflowers (Helianthus annuus L.) grown in east Mediterranean region*. Rivista Italiana delle Sostanze Grasse. Vol. 95(4), 239-247.
- Andreawulan, N., F. Kusnandar., dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of AOAC*. International Edition. Washinston D.C
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. WashingtonDC: Association of Official Analytical Chemistry.
- Apriyanti, R. 2019. *Pengaruh perbandingan minyak kedelai dengan Whey susu bubuk dan konsentrasi jeruk lemon (citrus limon) terhadap karakteristik salad dressing Labu kuning (cucurbita maxima. l)* [Skripsi]. Fakultas Teknik Unpas.
- Azri, I., Ali, A., dan Zalfiatri, Y. 2018. *Efektifitas Buah Asam Kandis (Garcinia diocia Blum) Sebagai Bahan Penggumpal dan Pengawet Pada Produk Tahu*. Jurnal Fakultas Pertanian. Vol. 5 (2) Universitas Riau. Riau.
- Cahyani, W. U., dan Darmawan, A. 2021. *Suplementasi Ekstrak Asam Kandis (Garcinia xanthochymus) dalam Air Minum terhadap Kadar Malondialdehid*. Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan, Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Vol. 9(1) : 24-29.
- Deptan. 2010. *Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi*. Jakarta. [Diakses tanggal 16 Oktober 2021].

- Estiasih, T., Waziroh, E., dan Fibrianto, K. 2022. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. 309 hlm.
- Evanuarini, Nurliyani, Indratiningsih, Hastuti. 2016. *Kestabilan emulsi dan karakteristik sensoris low fat mayonnaise dengan menggunakan kefir sebagai emulsifier replacer*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol. 11(2): 53-59.
- Fardiaz, S. 2002. *Mikrobiologi Pangan 2*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Fauzi, Y., Widyastuti, Y. E., Satyawibawa, I., dan Hartono, R. 2012. *Kelapa Sawit: Budidaya, Pemanfaatan Hasil dan Limbah, Analisis Usaha dan Pemasaran*. Penebar Swadaya: Jakarta. 234 hlm.
- Fitriana, N., dan Jayuska, A. 2014. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Asam Kandis (*Garcinia diocia* Blume) yang Terenkapsulasi Maltodekstrin*. Jurnal Kimia Khatulistiwa. Vol. 3(1) : 7-11.
- Floury J, Desrumaux A, dan Legrand J. 2002. *Effect of ultra-high pressure homogenization on structure and on rheological properties of soy protein-stabilized emulsions*. J Food Sci. Vol. 67 (9): 3388-3395.
- GAPKI, 2017. <https://gapki.id/news/1842/minyak-goreng-sawit-minyak-makan-sehat-anti-kanker> Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia (GAPKI). Jakarta [diakses pada tanggal 22 januari 2022].
- GAPKI, 2020. <https://gapki.id/news/16030/gapki-ramal-harga-sawit-membaik-kuartal-i-2020> Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia (GAPKI). Jakarta [diakses pada tanggal 23 februari 2022].
- Gaonkar, G. R. Koka, K. Chen and B. Campbell. 2010. *Emulsifying functionality of enzyme-modified milkproteins in O/W and mayonnaise-like emulsions*. African Journal of Food Science. Vol. 4 (1) :016-025.
- Gusnawati, G., Sabara, Z., Munira, M., dan Bakhri, S. 2022. *Karakterisasi Mutu Pasta Gigi dengan Penambahan Garam dan Virgin Coconut Oil (VCO) ditinjau dari SNI 12-3524-1995*. Jurnal Industri Hasil Perkebunan, 17(1), 41-49.
- Hari, P. D., Dina, M., dan Afifah, D. 2021. *The Study of Avocado Mayonnaise with Addition of Dadih as Emulsifier*. In *IOP Conference Series*. Earth and Environmental Science. Vol. 757 (1). IOP Publishing.
- Harikedua, S. D., dan Harikedua, V. T. 2018. *Profil Asam Lemak Minyak Sawit Setelah Proses Penggorengan Ikan*. Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 6 (1): 30-32.

- Hasan, F. F dan Nainggolan. R. 2016. *Menguji Akurasi Bom Calorimeter IKA c200 ver 1.12 dengan Sampel Batu Bara Cangkang Serat Sawit, Minyak Solar dan Bensin Dosen Jurusan Teknik Mesin Politeknin Negeri Medan* Vol. 19 (3).
- Hermanto, S, Muawanah, A dan Wardhani, P. 2011. *Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan*. Jurnal Kimia UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Vol. (42):262 – 268.
- Homma, R., Yamashita, H., Funaki, J., Ueda, R., Sakurai, T., Ishimaru, Y., dan Asakura, T. (2012). *Identification of bitterness-masking compounds from cheese*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. Vol. 60(18): 4492- 4499.
- Husni. P., Hisprastin Y., Januarti, M. 2019. *Formulasi Dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Emulsi Minyak Ikan Lemuru (Sardinella lemuru)*. As Syifaa Jurnal Farmasi. Vol. 11 (02):137- 146.
- Indra, E. N. 2007. *Kontribusi latihan pada metabolisme lemak*. Medikora, Vol 3 (1): 42-60.
- Ismail, I. 2018. *Jumlah Cemaran Bakteri Staphylococcus aureus pada Telur Asin Mentah yang di Jual di pasar Induk Lambaro Aceh Besar*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner, Vol. 2 (3): 296-303.
- Ivani, T. P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 5 (2): 66-73.
- Jaya, F., Amertaningtyas, D., dan Tistiana, H. 2013. *Evaluasi mutu organoleptik mayonnaise dengan bahan dasar minyak nabati dan kuning telur ayam buras*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol. 8 (1): 30-34.
- La Ifa, I. 2018. *Pembuatan Bahan Polimer dari Minyak sawit*. Nas Media Pustaka. Makassar. 175 hlm.
- Katja, D. G. 2012. *Kualitas minyak bunga matahari komersial dan minyak hasil ekstraksi biji bunga matahari (Helianthus annuus L.)*. Jurnal ilmiah sains. Vol. 12 (1): 59-64.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta
- Kim, J., Kim, D. N., Lee, S. H., Yoo, S. H., dan Lee, S. 2010. *Correlation of fatty acid composition of vegetable oils with rheological behaviour and oil uptake*. Food chemistry. Vol. 118(2): 398-402.
- Kristian, A., dan Wasis, S. 2019. *Industri Oleokimia Berbasis Kelapa Sawit*. CV Rasi Terbit. 145 hlm.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., dan Widyanto, R. M. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.

- Ledahudec, J., dan Pokorný, J. 1991. *Effect of free fatty acids on the flavour of frying oil. Food/Nahrung*. Vol. 35(10), 1071-1075.
- Lioe, H. N., Andarwulan, N., dan Rahmawati, D. 2018. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mayonnaise pada Berbagai Komposisi Asam Lemak dari Penggunaan Minyak Nabati berbeda*. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. Vol. 5 (1): 1-9.
- Mahmud, S. F. 2019. *Proses Pengolahan CPO (Crude Palm Oil) menjadi RBDPO (Refined Bleached and Deodorized Palm Oil) di PT xyz Dumai*. *Jurnal Unitek*. Vol. 12(1): 55-64.
- Malik, A. 2015. *Fraksinasi olein dan stearin minyak sawit kasar menggunakan larutan dengan berat jenis*. *JESBIO: Jurnal Edukasi dan Sains Biologi*. Vol. 4(2).
- Mela, E., dan Bintang, D. S. 2021. *Virgin Coconut Oil (VCO): Production, Advantages, and Potential Utilization in Various Food Products*. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 40 (2): 103-110.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Cetakan Kedua*. Alfabeta, CV. Bogor. Vol. 95-96.
- Mulyani, H. R. A., Sujarwanta, A. 2018. *Lemak dan Minyak*. Lembaga Penelitian UM Metro, Kota Metro.
- Naibaho, N. M. 2017. *Fermentasi Sistem Aerob dan Anaerob dalam Pembuatan Cuka dari Nira Aren (Arenga Pinnata)*. *Buletin Loupe*, Vol 14 (01): 331119
- Nugroho, E.E.S. 2012. *Jumlah total mikroorganisme pada telur ayam dan bebek yang dijual di pasar tradisional di wilayah Provinsi Jawa Barat*. [Skripsi]. Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Prasetya, D. A., dan Evanuarini, H. 2019. *Kualitas Mayonnaise Menggunakan Sari Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) sebagai Pengasam Ditinjau dari Kestabilan Emulsi, Droplet Emulsi dan Warna*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. Vol. 14 (1): 20-29.
- Purwatiningrum, H. 2015. *Formulasi dan Uji Sifat Fisik Emulsi Minyak Jarak (Oleum Ricini) dengan Perbedaan Emulgator Derivat Selulosa*. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*.
- Putri, Septio, S. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Kayu Manis (cinnamomum burmanii) terhadap Aktivitas Antioksidan, pH, Viskositas, Nilai Organoleptik dan Total Koloni Bakteri Asam Laktat Mayonnaise Kuning Telur Probiotik*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.

- Qadirun, P. O., Riwu, A. R., dan Sabtu, B. 2020. *Pengaruh Penggunaan Perasan Jeruk Purut (*Citrus hystrix* dc) dengan Level yang Berbeda Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mayones*. Jurnal Peternakan Lahan Kering. Vol. 2 (1): 754-761.
- Rahmawati, D., Andarwulan, N., dan Lioe, H. N. 2015. *Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis*. Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality. Vol. 2 (2): 80-86.
- Rauf, R 2015. *Kimia Pangan*. C. V Andi Aoffset, Yogyakarta.
- Riri Novita Sunarti. 2015. *Uji Kualitas Air Sumur Dengan Menggunakan Metode MPN (Most Probable Numbers)*. Dosen Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Raden Fatah Palembang, Palembang, Indonesia.
- Rusalim, M. M., Tamrin, T., dan Gusnawaty, G. 2017. *Analisis sifat fisik mayonnaise berbahan dasar putih telur dan kuning telur dengan penambahan berbagai jenis minyak nabati*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 2 (5): 770-778.
- Rozaq, M. A. 2011. *Sifat Fisik Emulsi* (online).<http://repository.usu.ac.id> (diakses 29 Juni 2022).
- Septio, S. P. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Aktivitas Antioksidan, pH, Viskositas, Nilai Organoleptik dan Total Koloni Bakteri Asam Laktat Mayonnaise Kuning Telur Probiotik*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Setiawan, A. B. 2015. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur Terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas, dan pH Mayonnaise*. Students e-Journal. Vol. 4 (2).
- Sidik, S. L., Fatimah, F., dan Sangi, M. S. 2013. *Pengaruh penambahan emulsifier dan stabilizer terhadap kualitas santan kelapa*. Jurnal MIPA. Vol. 2 (2): 79-83.
- Soraya, N. 2013. *Mengenal Produk Pangan Dari Minyak Sawit*. PT Penerbit IPB Press. Bogor.
- Styaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2014. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. PT Penerbit IPB Press.
- Sudarmadji S, et al. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Suryani, A. Sailah, I., dan Hambali, E. 2002. *Teknologi Emulsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- [SNI] Badan Standarisasi Indonesia 2006. SNI 01-0018-2006. *Refined Bleached Deodorized Palm Olein*. Jakarta.
- [SNI] Badan Standarisasi Indonesia 2006. SNI 01-2332.3-2006. *Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan*. Jakarta.
- [SNI] Badan Standarisasi Indonesia 1998. SNI 01-4473-1998. *Mayones*. Jakarta
- [SNI] Badan Standarisasi Indonesia. 1995. SNI 01-3711-1995 *Cuka Makan*. Badan Standarisasi Indonesia.
- Soekarto, S. T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Alfabeta. Bandung. Vol. 210-211
- Sopianti, D. S., Herlina, H., dan Saputra, H. T. 2017. *Penetapan kadar asam lemak bebas pada minyak goreng*. Jurnal Katalisator. Vol. 2 (2): 100-105.
- Taufik, M., dan Si, M. 2020. *Teknologi Pengolahan Minyak Sawit*. Guepedia. Surakarta
- Wenfuu. 2011. *Bahan Tambahan Makanan Antioksidan Dan Sekuestran*. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F., G dan Surono. 2004. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Yenrina, R. 2015. *Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif*. Universitas Andalas. Padang. 159 hlm.
- Yuwanti, S., dan Amaliyanti, L. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Oleoresin Cabai Merah dan Jenis Minyak terhadap Karakteristik Mayones*. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Indonesia. Vol. 1(1), 25-34.