

## DAFTAR PUSTAKA

- Aganovic, K., Bindrich, U., dan Heinz, V. 2018. Ultra-high pressure homogenization process for production of reduced fat mayonnaise with similar rheological characteristics as its full fat counterpart. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 45, 208–214.
- Al-Bachir, M., and Zeinou, R. 2006. Effect of Gamma Irradiation Eggs and Mayonnaise Prepared From Irradiation Eggs. *Journal of Food Safety*, 26(1), 346-360.
- Amertaningtyas, D. dan Jaya, F. 2011. Sifat fisiko-Kimia *Mayonnaise* dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. ISSN: 0852-3581. Volume : 21. No :1. Halaman : 1.
- Amertaningtyas, D. dan Jaya, F. 2012. Sifat Fisiko Kimia *Mayonnaise* dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *J Ilmu-Ilmu Peternakan* 21 (1): 1-6
- Amertaningtyas, D. dan Jaya, F. 2013. Evaluasi Mutu Organoleptik *Mayonnaise* Dengan Bahan Dasar Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. ISSN : 1978 – 0303. Volume : 8. No :1. Halaman : 1– 5.
- Anwar, C. and Salima, R. 2016. Yield Changes and Virgin Coconut Oil (VCO) Quality in Various Rotational Speed and Centrifugal Time. *Jurnal Teknotan* Vol.10. No. 2. P-ISSN: 1978. E-ISSN: 2528-6285.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Maryland.
- Benichou, A. and Aserin, A. 2008. *Recent Developments in O/W/O. Multiple Emulsions Technology and Applications*. John Wiley and Sons, Inc, New Jersey.
- Departemen Pertanian. 2010. *Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi*. Jakarta.
- Dikho, A. P., dan Herly, E., 2019. Kualitas *Mayonnaise* Menggunakan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) Sebagai Pengasam Ditinjau Dari Kestabilan Emulsi, Droplet Emulsi dan Warna. *Universitas Brawijaya, Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, April 2019. Hal : 20-29 ISSN : 1978 – 0303.

- El-Bostany, A. N., M. G. Ahmed and A. S. Amany. 2011. Development of Mayonnaise Formula Using Carbohydrate-Based Fat Replacement. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*. 5 (9) : 673-682.
- Evanuarini, H., Nurliyani, N., Indratiningsih, I., dan Hastuti, P. 2016. Kestabilan Emulsi dan Karakteristik Sensoris Low Fat Mayonnaise dengan Menggunakan Kefir Sebagai Emulsifier Replacer. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. ISSN: 1978-0303. Volume : 11. No : 2. Halaman : 53-59.
- Fauziah, C. I., Zaibunnisa, A. H., Osman, H. and Wan Aida, W. M. 2016. Physicochemical Analysis Of Cholesterol-Reduced Egg Yolk Powder And Its Application In Mayonnaise. *International Food Research Journal*. Volume : 23. No : 2. Page : 575-582.
- Fitriana, N., dan Afgani, J. 2014. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Asam Kandis (*Garcinia diocia Blume*) yang Terenkapsulasi Maltodekstrin. *JKK*. 3(4) : 52-56.
- Fitryaningtyas, I. S., dan Widyaningsih, T. D. 2015. Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMT terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (1) : 32.
- Gaonkar, G. R., K. Koka., Chen and B. Campbell. 2010. Emulsifying Functionality Of Enzyme-Modified Milk Proteins In O/W And Mayonnaise-Like Emulsions. *African Journal Of Food Science*. ISSN : 1996-0794. Volume : 4. No : 1. Page : 016-025.
- Hegenbart, S. 2006. *Beyond Cultural Tradition*. Available.
- Hutapea, C. A., Rusmarilin, H., dan Nurminah, M. 2016. Pengaruh Perbandingan Zat Penstabil dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Mutu *Reduced Fat Mayonnaise*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Volume : 4. No : 3. Halaman : 1-8.
- Jones, D. R., 2007. Egg Functionality and Quality During Long-Term Storage. *International Journal of Poultry Science*. 6 (3): 157-162.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, and A. M. P. N. 2019. Evaluasi Kualitas Organoleptik Mayonnaise Berbahan Dasar Kuning Telur yang Mendapatkan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleracea* ). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 07(2), 81–87.
- Komguen, J., A.L. Meli., R.N. Manfouo., David Lontsi., F.N. Ngounou., V. Kuete, Hippolyte W. Kandem, Pirre Tane, Bonaventure T. Ngadjui, Beiben L. Sondengam & Joseph D. Connolly. 2005. Xanthones from *Garcinia Smeathmanni* (Oliver) and Their Antimicrobial Activiyy, *Phytochemistry*. 66: 1717-1773.

- Laca, A., Saenz, M. C., Parades, B., and Diaz, M. 2010. Rheological Properties, Stability and Sensory Evaluation of Low-Cholesterol Mayonnaise Prepared Using Egg Yolk Granules as Emulsi Fying Agent. *Journal of Food Engineering* 97:243-252.
- Lioe, N. H., Andarwulan, N., dan Dwi, R. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mayonnaise pada Berbagai Komposisi Asam Lemak dari Pengaruh Minyak Nabati Berbeda. *Jurnal Mutu Pangan*. 5 (1) : 1-9.
- Makhfoeld, D. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Gizi*. Kanisius, Yogyakarta.
- McClements, D. J. 2005. *Food Emulsions: Principles, Practice and Techniques*, CRC Press. Washington.
- Muchtadi, R. T., Agustaningwarno, F. dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan Kedua. Cv. Alfabeta. Bogor.
- Munawaroh, S., Handayani, Astuti, P. 2010. Ekstrasi Minyak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix D.C.*) Dengan Pelarut Etanol dan N-Heksana. *Jurnal Kompetensi Teknik*. 2(1): 73-78.
- Mutiah. 2002. *Perbandingan Mutu Mayonnaise Telur Ayam dan Mayonnaise Telur Itik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muzaifa, M. 2013. Perubahan Karakteristik Fisik Belimbing Wuluh Selama Fermentasi Asam Sunti. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(2), 7–11.
- Morley, W. G. 2016. Mayonnaise. In B. Caballero, P. M. Finglas, and F.Toldrá (Eds.), *Encyclopedia of food and Health* (pp. 669–676). Oxford, UK: Academic Press.
- Nuraini. 2016. *Karakteristik Pengeringan Asam Kandis (Garcinia xanthochymus) dengan Alat Pengering Sumber Energi Matahari*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Pawlik, T. M., D. J. Lucas, A. Haut, E. Dodson, R. Wolfgang and C. L. Ahuja. 2013. Assesing Readmission After General, Vascular and Thoracic Surgeryusing ACS-NSQIP. *Annals Of Surgery*, 258(3), 430-439.
- Prabowo, Y. 2020. Sifat fisik, kimia dan sensori mayonnaise dengan berbagai jenis minyak nabati. Skripsi, Program Studi S-1, Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.

- Rahmawati, D. 2016. Jenis Asam Lemak Minyak Nabati Mempengaruhi Karakteristik Sensoris Mayonnaise. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Raymundoa, A., J.M. Franco, J. Empis, and I. Sousa. 2002. Optimization of the Composition of Low Fat Oil In Water Emulsions Stabilized By White Lupin Protein. *J. Amer. Oil. Chem Soc.* 79: 783 – 790.
- Ricardo, M.A., J.M. Franco, and C. Gallegos. 2003. Influence of Composit-ion of Emulsifier Blends on the Rheo-Logical Properties of Salad Dressing Type Emulsion. *Food Sci and Technol-Ogy*, 9(1), 53-63.
- Ritthiwigrom, T., Laphookhieo, S., dan Pyne, S. G. 2013. Chemical Constituents and Biological Activities of *Garcinia Cowa Roxb.* *Maejo International Journal of Sciences and Technology*. 7 (2) : 212-231.
- Rusalim, M. M., Tamrin, dan Gusnawaty. 2017. Analisis Sifat Fisik *Mayonnaise* Berbahan Dasar Putih Telur dan Kuning Telur dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2(5), 770-778.
- Setiawan, B. A. 2015. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur Terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas dan pH *Mayonnaise*. *E-Journals Universitas Padjajaran, Bandung*. Vol.4, No.2
- Siregar, R. F., A, Hintono. dan S. Mulyani. 2012. Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi. *Jurnal Animal Agriculture* 1(1): 521-528.
- Soekarto, S. T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Alfabeta. Bandung.
- Steel, R. G. D. and J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik*. Penerjemah: Sumantri, B. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sukandar, D., Hermanto, S. dan Eva, S. 2009. Sifat Fisiko Kimia dan Aktivitas Antioksidan Minyak Kelapa Murni (VCO) Hasil Fermentasi *Rhizopus Orizae*. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia* Vol.11. No. 2.
- Suseno, T. I. P dan M. M. Husodo. 2000. Pengaruh Jenis dan Jumlah Lemak yang ditambahkan Terhadap Sifat Mentega Tempe. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Sutiah, K., S. Firdausi dan W. S. Budi. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Jurnal Fisika* Volume 11 No 2. Universitas Diponegoro, Semarang.

- Usman, N., 2015. Pengaruh Minyak Nabati Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Mayonnaise. Jurnal Ilmu Ternak. Volume : 15. No : 2. Halaman : 1-6.
- Wardani, N. P., 2012. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L*) Kaya Antioksidan dan Pembuatan Mayonnaise Berbahan Dasar Minyak Kelapa, Minyak Sawit, Dan Minyak Kedelai. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wenfuu. 2011. Bahan Tambahan Makanan Antioksidan Dan Sekuestran. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Winarno, F. G., dan Koswara, 2002. Telur, Komposisi, Penanganan dan Pengolahan. M-Brio Press. Jakarta.
- Winarno, F. G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi Terbaru. M-Brio-Press, Bogor.
- Yildirim, M., Sumnu, G. and Serpil, S. 2016. Rheology, Particle - Size Distribution, and Stability of Low - Fat Mayonnaise Produced Via Double Emulsions. Food Science and Biotechnology. 25(6), 1613–1618.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur . Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

