

## DAFTAR PUSTAKA

- Allismawita. 2011. Penilaian produk dengan uji organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang
- Amertaningtyas, D. dan F. Jaya. 2011. Sifat Fisiko-kimia *mayonnaise* dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 21 (1) : 1-6
- Arrar, H. 2009. *Cinnamon Plant Extracts : a comprehensive physico chemical and biological study for its potential use as a biopesticide*. *Journal of Mediterranean Organic Agriculture*. Istitutut Agronomico Mediterraneo, Bari. Vol 9: 34-39.
- Arslan, C. dan M. Saatci. 2004. Effect of probiotics admininstation either as feed additive or drinking water on performance and blood parameters of Japanesses quail arch. 68:160-163
- Arpah. 2003. Evaluasi hasil uji ASL (accelerated shelf life testing) menggunakan weibull hazard analisis penerapan pada pembuatan kadaluwarsa *mayonnaise*. Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Asean Food. 2000. Asean food composition tables. Institute of Nutrition Mahidol University, Thailand.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. Persyaratan Mutu Obat Tradisional. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 1998. Mutu *Mayonnaise*, Jakarta. (SNI 01-4473-1998)
- Benichou, A., and A. Aserin. 2008. Recent developments in O/W/O multiple emulsions dalam Aserin, A. 2008. Multiple emulsions technology and applications. John Wiley and Sons, Inc, New Jersey.
- Budiansyah, A. 2004. Pemanfaatan probiotik dalam meningkatkan penampilan produksi ternak unggas. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Buckle, K. A., G. H. Edwards, R. A. Fleet dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiono, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chan, H. W. S. 2005. In : Autoxidation of unsaturated lipid. Chan Academic Press, New York.
- Chukwu, O. and Y. Sadiq. 2008. Storage stability of groundnut oil and soya oil-based *mayonnaise*. *Journal of Food Technology*. 6 (5) : 217-220

- Cipto, E. dan Rossi. 2016. Pemanfaatan tepung tempe dengan penambahan bubuk kayu manis dalam pembuatan kukis dari sukun. Fakultas Pertanian Universitas Riau, Riau.
- Corona, G. J., P. E. Spencer and M. A. Dessì. 2009. Extra virgin olive oil phenolics: absorption, metabolism, and biological activities in the GI tract. *Toxicol Ind Health*. 25: 285.
- Danasaputra. 2004. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Djaafar, T. F. dan S. Rahayu. 2003. Ubi Jalar dan Olahannya. Kanisius, Yogyakarta.
- 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.
- Fadillah, U. T., Setiwardani dan S. Warsito. 2013. Pengaruh Lama Pemeraman yang Berbeda Terhadap Keasaman (pH), Jumlah Mikroba dan Bakteri Asam Laktat. Universitas Brawijaya, Malang.
- Fernandez, M.L. and K. L. West. 2005. Mechanisms by which dietary fatty acids modulate plasma lipids. *Nutrition Journal*. 2075-2078.
- 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*. 4 (1) :016-025.
- Ghanbari, R., F. Anwar, K. M. Alkharfy, A. H. Gilani and N. Sari. 2012. Valuable Nutrients and Functional Bioactives in Different Parts of Olive (*Olea europaea L.*): A Review. *Int. J. Mol. Sci* 13: 3291-3340.
- Gunawan, D. dan Mulyani, S. 2004. Ilmu Obat Alam (Farmakognosi) Jilid I, Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Halliwell. 2007. Dietary polyphenols: Good, Bad or Indifferent for your health *Cardiovascular Research*. Diakses pada 28 Januari 2108.
- Hariana, H. dan Arief. 2007. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta
- Hartini, P. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit kayu manis *Cinnamomum burmannii* terhadap Kadar air, pH, Total Koloni Bal dan Aktivitas antioksidan yoghurt susu kambing. Universitas Andalas, Padang.
- Hastuti, A. M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang Dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Universitas Dipenogoro, Semarang

- Hegenbart, S. 2006. Beyond Cultural Tradition. <http://www.foodproductdesign.com/archive/1995/0895DE.html-20k>. Diakses 28 Januari 2018.
- Huang, D., B. Ou and R. L. Prior. 2005. The Chemistry behind Antioxidant Capacity Assays. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53,1841-1856
- Hutama, A. A. 2012. Pengaruh Penambahan Daun Kayu Manis Terhadap Kinerja Pertumbuhan Dan Kualitas Daging Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- International Olive Council (IOC). 2013. Standart of olive oil. Diakses 27 Januari 2018.
- Jaya, F., D. Amertaningtyas dan H. Tistiana. 2013. Evaluasi mutu organoleptik mayonnaise dengan bahan dasar minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8 (1) : 30-34.
- Jobsheet. 2013. Penuntun Praktikum Teknik Pengolahan Pangan. Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang.
- Jones, D. R. 2007. Egg functionality and quality during long-term storage. *International Journal of Poultry Science*. 6 (3): 157-162.
- Kin, G., J. Panickar dan Anderson. 2010. Mengenal Tanaman Kayu Manis. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kurtini, T. dan M. Hartono. 2014. Uji Probiotik dan Mikrobial Lokal untuk Layer dan Upaya Meningkatkan Kesehatan, Performa Ayam dan Kualitas Telur. Universitas Lampung, Bandar Lampung
- Kusumawati, N., L. J. Bettysri, S. Siswa, Ratihdewanti dan Hariadi. 2003. Seleksi Bakteris Asam Laktat Indigenous Sebagai Galur Probiotik dengan Kemampuan Menurunkan Kolestrol. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*. Vol. 8(2): 39-40.
- Latief, M., F. Tafzi dan A. Saputra. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. Universitas Lampung, Lampung.
- Lee, H. S. 2002. Inhibitory activity of *Cinnamomum cassiabark* derived component against rat lens aldose reductase. *Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sci*. Vol 5: 26-27.
- Liong, M. T. and N. P. Shah. 2005. Bile salt deconjugation ability, bile salt hydrolase activity and cholesterol co-precipitation ability of *Lactobacillus* Strains. *International Dairy Journal*. Vol. 15: 391-398

- Liu, H., X. M. Xu and D. Guo. 2007. Rheological, texture and sensory properties of low-fat mayonnaise with different fat mimetics. *LWT-Food Science and Technology*. 2007. 40 (6) : 946-954.
- Lopez, J. 2000. Probiotic in animal nutrition. *Asian-Australia Journal of Animal Sciences*. 13(12-36)
- Lucida, H., A. Halim dan D. Noviza. 2015. Penuntun praktikum farmasi fisika Fakultas Farmasi, Universitas Andalas, Padang
- Makhfoeld, D. 2002. Kamus istilah pangan dan gizi. Kanisius, Yogyakarta.
- Mattila, T. Sandholm and M. Saarela. 2000. Functional dairy product. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Fulda, Germany.
- McClements, D. J. 2005. Food emulsions: principles, practice and techniques, CRC Press, Washington
- Mietha. 2008. *Kandungan Gizi Telur*. <http://mietha.wordpress.com>. Diakses 27 Februari 2018.
- Mutiah. 2002. Perbandingan mutu *mayonnaise* telur ayam dan *mayonnaise* telur itik. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Ooi, L. and Mint Tze. 2010. Cholesterol lowering effects of probiotic and prebiotics: A Review of in Vivo and in Vitro findings. *Int. J. Mol. Sci.* Vol 11 pp: 2499-2522.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. *Jurnal Natur Indonesia*. Vol. 5(2): 162-166.
- Panovska, T., K. S. Kulevanova and Stefova. 2005. In vitro antioxidant activity of some teucrium spesies (*Lamiaceae*). *Acta Pharm.* 55 (207-21)
- Pawlik, T. M., D. J. Lucas, A. Haut, E. Dodson, R. Wolfgang and C. L. Ahuja. 2013. Assesing Readmission after general, vascular and thoracic surgery using ACS-NSQIP. *Annals of surgery*, 258(3), 430-439.
- Permata, I. 2017. Pengaruh penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kandungan antioksidan, lemak, pH dan organoleptik *Mayonnaise*. Universitas Andalas, Padang
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dan Biovicophitomega sebagai probiotik. Lembaga Pengetahuan Indonesia, Jakarta

- Purwati, E., D. Y. Jurnal, G. Lubis and Yuliatimi. 2012. The effect of *Pediococcus pentosaceus* on stool frequency, TNF -  $\alpha$  Level, gut microflora balance in diarrhea-induced mice. Indonesian Scientific Journal. Indonesia Society Gastroenterology. Vol 13: 97-98.
- Purwati, E. 2015. Influence of *Pediococcus pentosaceus* (buffalo milk) fermented in bamboo) the bowel frequency, secretory immunoglobulin A level and height of ileum villi of the mice EPEC induced diarrhea. Presentation International Conference ICM PBB. Jeddah, Saudi Arabia.
- Qomariyah, A. 2014. Desorpsi campuran Au (III) dan Cu (II) dari magnetit terlapisi hibrida merkaptosilikat dengan larutan tiourea dalam asam klorida. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun praktikum penilaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmalia, L. 2010. Pengaruh penambahan garam (NaCl) pada penambahan labneh susu sapi terhadap kadar air, viskositas dan uji organoleptik. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman, Semarang.
- Ravindran, P. N., N. K. Babu and M. Shylaja. 2004. *Cinnamon and Cassia*. CRC Press, U. S. A.
- Rismunandar dan F. B. Paimin. 2001. Kayu manis budidaya dan pengolahan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Riyanto, B. 2000. Mempelajari perubahan kestabilan asam lemak omega-3 dalam *Mayonnaise* sari minyak ikan hasil samping pengalengan lemuru selama penyimpanan. Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sari dan Ramdana. 2012. Karakterisasi bakteri probiotik yang berasal dari Saluran pencernaan ayam pedaging. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Setianto, Y. C., Y. B. Pramon dan S. Mulyani. 2014. Nilai pH, viskositas dan tekstur yoghurt drink dengan penambahan ekstrak salak pondoh (*Salacca zalacca*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3 (3): 110-113
- Setiawan, A., B. O. Rachmawan dan D. Suryanto. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas dan pH *mayonnaise*. E-journals Universitas Padjajaran, Bandung. Vol.4, No.2
- Shin, C., J. K. Kim and T. Kim. 2008. Isolation and partial characterization of a bacteriocin produced by *Pediococcus pentosaceus* K23-2 isolated from Kimchi. Applied Microbiology Journal. 208:361-763.

- Sintasari, R., A. J. Kusnadi dan D.W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3): 65-75
- Sjofjan, O. 2003. Kajian probiotik (*Aspergillus niger* dan *Bacillus sp.*) sebagai imbuhan ransum dan implikasinya terhadap mikroflora usus serta penampilan produksi ayam petelur disertasi. Universitas Padjajaran, Bandung
- Sumardi, M. Hartono dan K. Handayani. 2010. Pengaruh pemberian biakan *Bacillus sp.* terhadap pertumbuhan *Salmonella* dan *Escherichia coli* pada broiler. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- 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.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik susu fermentasi dan kesehatan. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Syukur, C. dan Hermani. 2001. Budidaya Tanaman Obat Komersial. Penerbit Tim Bina Karya Tani. Pedoman Bertanam Kacang Tanah. Yrama Widya. Cetakan 1.
- Trilaksani, W. 2003. Jenis antioksidan, sumber, mekanisme kerja dan peran terhadap kesehatan. Diakses 22 Oktober 2017.
- Trisna dan N. Wahid. 2012. Identifikasi molekuler dan pengaruh pemberian probiotik bakteri asam laktat (BAL) asal dadih dari Kab. Sijunjung terhadap kadar kolesterol daging pada itik pitalah sumber daya genetik Sumatera Barat. Universitas Andalas, Padang.
- Utama, P. T. 2015. Karakteristik mutu permen jeli dadih penambahan ekstrak sirsak sebagai pangan fungsional. Universitas Andalas, Padang.
- Usman, N. A., E. Wulandari dan K. Suradi. 2016. Pengaruh jenis Minyak Nabati terhadap sifat fisik Akseptabilitas *Mayonnaise*. 2016. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran, Bandung.
- Viola, P. 2009. Virgin olive oil as a fundamental nutritional component and skin protector. *Clinical Dermatology*. 27(159–165).
- Wahyuni, R. 2016. Pengaruh penambahan wortel (*Daucus carota L*) pada produk diversifikasi dadih terhadap kadar air, pH, aktivitas antioksidan, total koloni bakteri, dan daya simpan. Universitas Andalas, Padang.
- Wardani, N. P. 2012. Pemanfaatan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) kaya antioksidan dalam pembuatan *mayonnaise* berbahan dasar minyak kelapa, minyak sawit dan minyak kedelai. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Wenfuu. 2011. Bahan tambahan makanan antioksidan dan sekuestran. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi Terbaru. M-Brio-Press, Bogor.
- Winarsi, H. 2008. Antioksidan alami dan radikal bebas : Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wissam, Z., A. Ali and H. Rama. 2016. Optimization of extraction conditions for oleuropein recovery of phenolic compounds and antioxidants from Syrian olive leaves. *J Pharmacogn Phytochem*: 2016: 390-393
- World Health Organization (WHO). 2011. Veterinary public health. Diakses 27 Januari 2018.

