

DAFTAR PUSTAKA

- Aganovic, K., U. Bindrich, and V. Heinz. 2018. Ultra-high pressure homogenization process for production of reduced fat mayones with similar rheological characteristics as its full fat counterpart. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 45, 208–214.
- Alleoni, A. C. C. 2006. Albumen protein and functional properties of gelation and foaming. *Scientia Agricola*, 63(3), 291-298.
- Amertaningtyas, D. dan F. Jaya. 2011. Sifat fisikokimia mayones dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 21(1), 1.
- Amertaningtyas, D., dan F. Jaya. 2012. Sifat fisikokimia mayones dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 21 (1) : 1-6.
- Amertaningtyas, D. dan F. Jaya. 2013. Evaluasi mutu organoleptik mayones dengan bahan dasar minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(1), 1– 5.
- Amin M. H. H., A. E. Elbeltagy, M. Mustafa, and A. H. Khalil. 2014. Development of low fat mayonnaise containing different types and levels of hydrocolloid gum. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. 20 (1) : 54-63.
- Anggraini, A. D. 2006. Potensi Propolis Lebah Madu *Trigona spp.* Sebagai Bahan Antibakteri, Skripsi Sarjana Departemen Biokimia, Fakultas Matematika dan IPA, IPB, Bogor.
- Angkadjaja, A., I. P. S. Thomas dan Lynie. 2014. Pengaruh konsentrasi stabilizer hpmc ss12 terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mayones susu kedelai reduced fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13 (2): 47- 56.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Asiah, N., Nurenik., W. David, dan M. Djaeni. 2020. Teknologi Pascapanen Bahan Pangan. Yogyakarta: Deepublish.
- Astriaana, Y. 2013. Peningkatan Intensitas Warna Kuning Telur Dan Kadar Omega-3 Pada Burung Puyuh Yang Diberi Pakan Undur-Undur Laut. Skripsi. Sarjana Sains Biologi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Babarinde, G. O., S. A. Babarinde, D. C. Adegbola, and S. I. Ajayeoba. 2011. Effect of harvesting methods on physicochemical and microbial quality of

- honey. *Journal of Food Science and Technology* 48(5): 628– 634.
- Benichiou, A. and A. Aserin. 2008. *Recent Developments in O/W/O. Multiple Emulsions Technology and Applications*. John Wiley and Sons, Inc, New Jersey.
- Buba, Fatimah, A. Gidado, and A. Shugaba. 2013. Analysis of biochemical composition of honey sampel from North East Nigeria. *Journal of Biochemistry and Analytical Biochemistry* 2(3): 1–7.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 2009. *Ilmu Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Budiman, C., dan Rukmiasih. 2007. Karakteristik Putih Telur Itik Tegal. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, 21(22): 636-642.
- Codex A. C. 2001. *Revised Standards for Honey*. Codex Standard 12-1981. Rome: FAO.
- Dhingra, S., and S. Jood. 2007. Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. *Food Chemistry*. 77(4): 479-488.
- Dikho, A. P., dan E. Herly. 2019. Kualitas mayones 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*. Hal : 20-29.
- Dinisa, Y. 2021. Pengaruh Penggunaan Larutan Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus*) terhadap pH, Densitas, dan Kestabilan Emulsi pada Mayonnaise Kuning Telur. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- El-Bostany, A. N., M. G. Ahmed and A. S. Amany. 2011. Development of mayones formula using carbohydrate-based fat replacement. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*. 5 (9) : 673-682.
- Evahelda, E., P. Filli, Malahayati dan S. Budi. 2017. Sifat fisik dan kimia madu dari nectar pohon karet di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia. *Agritech*. 7(4) 2017.
- Evanuarini, H., N. Nurliyani, I. Indratiningsih, dan P. Hastuti. 2016. Kestabilan emulsi dan karakteristik sensoris low fat mayones dengan menggunakan kefir sebagai emulsifier replacer. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(2), 53-59.
- Fatoni, A. 2008. Pengaruh Propolis Trigona spp. Asal Bukittinggi terhadap Beberapa Bakteri Usus Halus Sapi dan Penelusuran Komponen Aktifnya.

Disertasi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Fielo, A. Y. 2021. Review Pengaruh Penggunaan Jenis Asam, Minyak dan Emulsifier Terhadap Ketengikan Mayones. Skripsi Sarjana Teknologi Pangan. Semarang.
- Fransisca, Y., B. Santoso., dan Z. L. Sarungallo. 2023. Pengaruh jenis pengemulsi terhadap karakteristik fisik, total karotenoid dan sifat organoleptik mayones dari minyak buah merah (*pandanus conoideus lamk.*) *degumming*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 17(3), 706 – 715.
- Gaonkar, G. R., K. Koka., Chen and B. Campbell. 2010. Emulsifying functionality of enzyme-modified milk proteins in o/w and mayones-like emulsions. African Journal Of Food Science. 4(1), 016-025.
- Gianti, I., dan H. Evanuarini. 2011. Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik susu fermentasi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 6 (1) : 28-33.
- Gorie, D. B. M. 2009. Pembuatan Cuka Apel Fuji (Malus ‘Fuji’) Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Acetobacter aceti*. Skripsi. Fakultas Teknik Program Studi Teknik Kimia Depok.
- Gunawan, R., Erwin dan Syafrizal. 2018. Uji Fitokimia dan penentuan aktivitas antioksidan dari madu *Trigona incisa*. Jurnal Atomik. 3(1), 18-21.
- Hardini. 2010. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan telur konsumsi dan telur biologis terhadap kualitas interior telur ayam kampung. FMIPA Universitas Terbuka.
- Harjanto, S., M. Mujianto, Arbainsyah, dan A. Ramlan. 2020. Budidaya Lebah Madu Kelulut Sebagai Alternatif Mata Pencarian Masyarakat. Yayasan Swaraowa.
- Hartiningsih, S. Y. 2014. Evaluasi Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Mayones Dengan Perlakuan Jenis Minyak Nabati dan Konsentrasi Kuning Telur Ayam Kampung. Skripsi, Upn Veteran Jawa Timur.
- Hasan, A. E. Z., I. M. Artika, and A. Fatoni. 2011. Antibacterial activity of propolis *Trigona sp* from Bukittinggi, West Sumatera against *Salmonella sp*. Chem Progress. 4 (2): 55-59.
- Hegenbart, S. 2006. Beyond cultural tradition. Available.
- Hifzhillah, F. 2023. Pengaruh Minyak Kelapa Terhadap Kestabilan Emulsi, Kadar Protein, Kadar Air dan Kadar Lemak Mayones. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.

- Himawan, dan B. Aris. 2022. Studi Pencampuran Madu Tidak Bersengat (*Tetrigona Apicalis*) Dengan Sirup Jagung HFCS 55 Menggunakan UV–VIS Spektroskopi Dan Metode SIMCA. Skripsi. Universitas Lampung.
- Humaira, S. F., Y. S. K. Dewi, L. Hartanti dan M. A. P. Handojo. 2022. Penggunaan jeruk sambal (*Citrus Amblycarpa*) sebagai bahan pengasam alami terhadap sifat fisikokimia dan sensori mayones. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Tanjungpura, Pontianak, Indonesia. 4(1), 24 – 31.
- Ismanto, A., D. Arsanto, dan Suhardi. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) Pada Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, Organoleptik dan Vitamin C Nugget Ayam Arab (*Gallus turcicus*). *Jurnal Sains Peternakan*. 12 (1): 31-38.
- Iswanto, E. T. 2020. Pemanfaatan Sari Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan CMC Dalam Pembuatan Mayones Nabati Rendah Lemak. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Jaya, F., D. Amertaningtyas, dan H. Tistiana. 2013. Evaluasi mutu organoleptik mayonnaise dengan bahan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Teknologi Lemak*, 8(1), 30-34.
- Jones, D. R. 2007. Egg functionality and quality during longterm storage. *International Journal of Poultry Science*. 6 (3): 157-162.
- Kartika dan Bambang. 2001. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Krisnawati. 2013. Kandungan Propolis dan Madu Lebah *Trigona* sp di Pulau Lombok. *Alih Teknologi Budidaya Lebah Trigona sp*. Balai Penelitian Teknologi Hasil Hutan Bukan Kayu. Mataram.
- Kuna, M. R., 2023. Penetapan kadar produk makanan asam cuka (CH_3COOH) yang beredar di Pasaran. *Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*. 6(2) : 112-115.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia pangan komponen makro. Dian Rakyat, Jakarta.
- Laca, A., M. C. Saenz, B. Parades, and M. Diaz. 2010. Rheological properties, stability and sensory evaluation of low-cholesterol mayones prepared using egg yolk granules as emulsi fying agent. *Journal of Food Engineering* 97:243-252.
- Lepiana, N. 2022. Karakteristik pH dan Organoleptik Kefir Berbahan Air Leri dengan Penambahan Madu Lebah (*Trigona* sp.). Skripsi. Departemen Biokimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Lim, J. 2011. 'Hedonic scaling: A review of methods and theory', food quality and preference, 22(8), 733–747.
- Makhfoeld, D. 2002. Kamus Istilah Pangan dan Gizi. Kanisius, Yogyakarta.
- Malaysian Standards (MS). 2017. Kelulut (stingless bee) Honey—specification MS 2683. Department of Standards Malaysia.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, and B. T. Carr. 2016. Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition. CRC Press. United State of America.
- Muchtadi, R. T., F. Agustaningwarno, dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Cetakan Kedua. Cv. Alfabeta. Bogor.
- Mutiah. 2002. Perbandingan Mutu Mayones Telur Ayam dan Mayones Telur Itik. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mooduto, I. P. U., S. A. Liputo, dan Z. Antuli. 2022. Analisis fisiko-kimia dan organoleptik mayonnaise berbahan dasar buah alpukat (*Persea americana*). Jurnal Teknologi Pangan. 4(1): 101-108.
- Nayik, G. A. and V. Nanda. 2015. Physico-chemical, enzymatic, mineral and colour characterization of three different varieties of honey from kashmir valley of India with a multivariate approach. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences 65(2): 101–108.
- Nordin, A., N. Q. A. V. Sainik, S. R. Chowdhury, A. B. Saim and R. B. H. Idrus. 2018. Physicochemical properties of stingless bee honey from around the globe: a comprehensive review. Journal of Food Composition and Analysis, 73, 91-102.
- Ora, F. H. 2015. Struktur dan komponen telur. Yogyakarta: Deeppublish.
- Paundrianagari. 2011. Peranan Lemak dalam Mayones. Thesis. Universitas Diponegoro. Semarang
- 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., M. Sudjatinah, dan A. S. Putri. 2020. Sifat fisik, kimia, dan sensoris mayones dengan berbagai minyak. Jurnal Teknologi dan Hasil Petanian. 15(1): 1-4.
- Prasetya, D. A., dan H. Evanuarini. 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, 14(1):20-29.

- Putri. 2016. Bobot, indeks kuning telur (IKT), dan haugh unit (Hu) telur ayam ras setelah perlakuan dengan pembungkusan pasta rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). 18(1), 7 – 13.
- Qadirun, P. O., A. R. Riwu, dan B. Sabtu. 2020. Pengaruh penggunaan perasan jeruk purut (*Citrus hystrix d.c.*) dengan level yang berbeda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mayones. Jurnal Peternakan Lahan Kering. 2(1): 754-761.
- Ramadhani, N., Herlina, dan A. N. Pratiwi. 2018. Perbandingan kadar protein pada telur ayam dengan metode Spektrofotometer sinar tampak. Jurnal Ilmiah Farmasi. 6(2): 53-56.
- Rao, P. V., K. T. Krishhnan, N. Salleh, and S. H. Gan. 2016. Biological and therapeutic effects of honey produced by honey bees and stingless bees: a comparative review. Revista Brasileira de Farmacognosia, 26(5), 657–664.
- Rasmussen, C. 2008. Catalog of the Indo-Malayan/Australasian stingless bees (Hymenoptera: Apidae: Meliponini). Magnolia Press.
- 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 composition of emulsifier blends on the rheo-logical properties of salad dressing type emulsion. Food Sci and Technology, 9(1), 53-63.
- Rusalim, M. M., Tamrin, dan Gusnawaty. 2017. Analisis sifat fisik mayones berbahan dasar putih telur dan kuning telur dengan penambahan berbagai jenis minyak nabati. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 2(5), 770- 778.
- Sadam, B., N. Hariani, dan S. Fachmy. 2016. Jenis lebah madu tanpa sengat (Stingless Bee) di Tanah Merah Samarinda). Jurnal Mipa Unmul. Hal 1-5.
- Saxena, S., S. Gautam, and A. Sharma, 2010. Physical biochemical and antioxidant properties of some Indian honeys. Food Chemistry 118(2): 391–397.
- Setiawan, A. B., O. Rachman., dan D. S. Sutardjo. 2017. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas, dan pH Mayonnaise. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran, Sumedang.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. Puspitasari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press. Bogor.
- Siregar, R. F., A. Hintono. dan S. Mulyani. 2012. Perubahan sifat fungsional telur

ayam ras pasca pasteurisasi. *Jurnal Animal Agriculture* 1(1): 521- 528.

SNI 01-4473 (1998). '(Mayones)', Sni 01-4473-1998. Jakarta.

Soekarto, S. T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Alfabeta. Bandung. 210-211.

Souza, B., D. Roubik, O. Barth, T. Heard, E. Enríquez, C. Carvalho, L. Marchini, J. Locatelli, L. Persano-oddo, L. Almeida-Muradian, S. Bogdanov, and P. Vit. 2006. Composition of stingless bee honey: Setting quality standards. *Interciencia*, 31, 867–875.

Standar Nasional Indonesia (SNI). 2013. *Madu (SNI 3545-2013)*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

Su, T. C. 2021. Using sensory wheels to characterize consumers perception for authentication of taiwan specialty teas', *Foods*, 10(4): 1–17.

Suciati, F., N. Mukminah, dan D. Triastuti. 2022. Pengaruh penambahan putih telur terhadap pH, densitas, stabilitas emulsi dan warna mayonnaise. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 10(2), 144 – 154.

Suranto, A. 2004. *Khasiat dan manfaat madu herbal*. Agromedia Pustaka.

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.

Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Pendidikan Kimia FMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.

Tiyani, U., Suharti dan S. Andriani. 2020. Formulasi dan uji organoleptik teh celup daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) untuk memelihara kadar gula darah dan penambahan rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai penghangat tubuh. *Journal of Holistic and Health Science*, 4(1):43–49.

Usman, N. 2015. Pengaruh minyak nabati terhadap sifat fisik dan akseptabilitas mayones. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15(2), 1-6.

Utami, W. J., I. Suhaidi, dan E. Yusraini. 2019. Pengaruh perbandingan minyak jagung dengan minyak kelapa sawit dan penambahan *puree* cabai merah terhadap mutu mayones. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(3): 172-179.

Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional.

- Wahyuni, N., dan T. Sulistyani. 2021. Pemanfaatan Sukun Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Mayones Nabati dengan Penambahan RPO (minyak sawit merah) Sebagai Sumber Beta Karoten. *Socia Akademika*, 7(2), 104-113.
- Wardani N. P. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa*) Kaya Antioksidan dalam Pembuatan Mayones Berbahan Dasar Minyak Kelapa, Minyak Sawit dan Minyak Kedelai. Skripsi. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Wati, L. E., S. Fitriani, dan Y. Zalfiatri. 2022. Sifat fisikokimia dan sensoris mayones minyak kedelai dan pasta biji ketapang (*Terminalia Cattapa L.*). *Jurnal Pertanian Pangan Tropis*. 4(2), 105 – 114.
- Wenfuu. 2011. Bahan Tambahan Makanan Antioksidan Dan Sekuestran. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Wichchukit, S. and M. O'Mahony. 2015. The 9-point hedonic scale and hedonic ranking in food science: Some reappraisals and alternatives. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 95(11), 2167– 2178.
- Widayanti, A., S. R. Naniek, dan A. D. Rizka. 2013. Pengaruh Kombinasi Sukrosa dan Fruktosa Cair sebagai Pemanis terhadap Sifat Fisik Kembang Gula Jeli Sari Buah Pare (*Momordica charantia L.*). *Farmasi*, Fakultas farmasi dan Saina Uhamka, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Terbaru. M-Brio-Press, Bogor.
- Yildirim, M., G. Sumnu, and S. Serpil. 2016. Rheology, particle - size distribution, and stability of low fat mayones produced via double emulsions. *Food Science and Biotechnology*. 25(6), 1613–161.

