

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D & 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.
- 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 Teknologo Pangan dan Gizi*. Volome 13 (2): 47-56, 2014. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Indonesia
- Apriyanti, R. 2019. Pengaruh perbandingan minyak kedelai dengan Whey susu bubuk dan konsentrasi jeruk lemon (*citrus limuon*) terhadap karakteristik salad dressing Labu kuning (*cucubita maxima ,l*). *Tugas Akhir*. Program studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Ardiningsih, P., Sumarni, R. Nofiani, and A. Jayuska. 2012. phytochemical screening and antimicrobial activity of sub fractions asam kandis (*Garcinia diocia* Blume), *J. of Applied Pharmaceutical Science* Vol. 2 (12),. 172-174. Anal, A, K.
- 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.
- Atro, R. A., P. Periadnadi, dan N. Nurmiati. (2015). Keberadaan mikroflora alami dalam fermentasi cuka apel hijau (*Malus sylvestris* Mill.) kultivar granny smith. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, 4(3), 158–161. <https://doi.org/10.25077/JBIOUA.4.3.%P.2015>
- Azri, I., Ali, A., Zalfiatri, Y. 2018. Efektifitas Buah Asam Kandis (*Garcinia diocia* Blum) Sebagai Bahan Penggumpal dan Pengawet Pada Produk Tahu. *Jurnal Fakultas Pertanian* volume 5. Edisi 2 Juli Universitas Riau
- Buckle, K. A., G. H. Edwards, R. A. Fleet dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiono, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Cahyani, W. E. 2018. Suplementasi Ekstrak Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus*) dalam Air Minum terhadap Kualitas Daging dan Telur Puyuh. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Deptan. 2010. *Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi*. Jakarta. <http://www.deptan.go.id/pengumuman/nak032010/Booklet%20Telur.pdf>. (16 Oktober 2020).

- 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., I. Indratiningsih, dan P. Hastuti. (2016). Kestabilan emulsi dan karakteristik sensoris low fat mayonnaise dengan menggunakan kefir sebagai emulsifier replacer. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(2), 53–59.
- Fauziah, C. I., A. H. Zaibunnisa, H. Osman, & W. M. Aida. 2016. Physicochemical analysis of cholesterol-reduced egg yolk powder and its application in *mayonnaise*. *International Food Research Journal* 23(2):575-582.
- Fitriana, N., P. Ardiningsih, dan A. Jayuska. 2014. Aktivitas antibakteri ekstrak etanol buah asam kandis (*Garcinia diocia Blume*) yang terenkapsulasi maltodekstrin. *JKK*. 3(4) : 52-56.
- Hardini. 2000. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Telur Konsumsi Dan Telur Biologis Terhadap Kualitas Interior Telur Ayam Kampung. FMIPA Universitas Terbuka.
- Johnston, C. S., dan C. A. Gaas. (2006). Vinegar: medicinal uses and antiglycemic effect. *MedGenMed : Medscape General Medicine*, 8(2), 61–83.
- Komguen, J., AL. Meli., RN. Manfouo., David Lontsi., F.N. Ngounou., V. Kuete, Hippolyte W. Kandem, Pirre Tane, Bonaventure T. Ngadjui, Beiben L. Sondengam dan Joseph D. Connoly. 2005. Xanthones from *Garcinia smeathmanni* (Oliver) and their antimicrobial activity, *Phytochemistry*, 66: 1717-1773.
- Kordi, M.G.H. dan A.B. Tacung. 2007. *Pengelolaan Kualitas Air*. PT Rineka Cipta, Jakarta
- Laca, A., M. C. Sáenz, B. Paredes, & M. Díaz. 2010. Rheological properties, stability and sensory evaluation of low-cholesterol *mayonnaises* prepared using egg yolk granules as emulsifying agent. *Journal of Food Engineering* 97:243-252.
- Makhfoeld, D. 2002. *Kamus istilah pangan dan gizi*. Kanisius, Yogyakarta.
- Mietha. 2008. *Kandungan Gizi Telur*. <http://mietha.wordpress.com>. Diakses 27 Februari 2018.
- Mirica, Katherine A. Mirica, Scott T. Phillips, Charles R.M., and George M. Whiteside, 2010. *Magnetic Levitation in the Analysis of Foods and Water*. *J. Agric. Food Chem.* 58. 6565-6569
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu pengetahuan bahan pangan*. Cetakan Kedua. CV. Alfabeta. Bogor

- Mutiah. 2002. Perbandingan mutu *mayonnaise* telur ayam dan *mayonnaise* telur itik. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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. Assessing Readmission after general, vascular and thoracic.
- Prasetya, D. A., & 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, 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. Universitas Andalas, Padang.
- Qadirun, P. O., R.R. Agus dan S. Bastari. 2020. Pengaruh penggunaan jeruk purut (*Citrus hystrix d.c.*) dengan level yang berbeda terhadap sifat fisikimia dan organoleptik mayones. *Jurnal Peternakan Lahan Kering* Volume 2 No 1. Universitas Nusa Cendana, Kupang.
- Qomariyah, A. 2014. Desorpsi campuran Au (III) dan Cu (II) dari magnetit terlapis hibrida merkupto-silika dengan larutan tiourea dalam asam klorida. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Raymundo, 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 rheological properties of salad dressing type emulsion. *Food Sci and Technology*, 9(1), 53-63
- Ritthiwigrom, T., S. Laphookieo, dan G. Pyne. 2013. Chemical constituents and biological activities of *Garcinia Cowa Roxb.* *Maejo International Journal of Sciences and Technology*. 7 (2) : 212-231.
- 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.
- Rozaq, M. A. 2010. Sifat Fisik Emulsi (online) <http://repository.usu.ac.id>

- Rudiansyah, 2012, Aktivitas Pengawetan Fraksi Etil Asetat Buah Asam Kandis (*G. Diocia* Blum) Terhadap Tingkat Kesegaran Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Universitas Tanjungpura, Kimia FMIPA, Pontianak, (Skripsi).
- Saputra, A. T., M. W. Arief dan Irsan, 2017. Pemanfaatan minyak goreng bekas untuk pembuatan boidisel menggunakan katalis zeolit alat teraktivisasi. *Jurnal Chemurgy*, Vol. 01, No.2, Desember 2017. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Mulawarman Samarinda.
- 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
- Sihite, Debora Rospita. “*Pembuatan Dan Karakterisasi Bahan Keramik Berpori Dengan Aditif Sekam Padi Yang Digunakan Sebagai Filter Gas Buang*”. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana. USU. Medan. (2008). hal. 56-149.
- Steel, R.G.D. and J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik. Penerjemah: Sumantri, B. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- 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*, Vol 1(2): 235:242.
- Suyoatno. 2008. Menghitung Besar Sampel Penelitian. FKM Undip Semarang. Akses tanggal 3 April 2013, dari [www. Suyatno.blog.undip.ac.id](http://www.Suyatno.blog.undip.ac.id)
- Tursiman, Ardiningsih, P., dan Nofiani, R., 2012, Total Fenol Fraksi Etil Asetat Dari Buah Asam Kandis (*Garcinia diocia* Blume), *JKK*, volume (1):45-48
- Usman, N. A., W. Eka dan S. Kusmajadi. 2015. Pengaruh minyak nabati terhadap sifat fisik dan akseptabilitas mayonnaise. *Jurnal Ilmu Ternak* Volume 15 No 2. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Wardana. 2010. *Telur*. [http //kuliahpangan 77. Word press .com /category /uncategorized /](http://kuliahpangan77.wordpress.com/category/uncategorized/). (16 Oktober 2020).
- Wenfuu. 2011. Bahan tambahan makanan antioksidan dan sekuestran. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia pangan dan gizi. Edisi Terbaru. M-Brio-Press, Bogor
- Yu, C., G. Yang, F. Zhong, and H. He. 2010, Two new prenylated xanthones from the bark of (*garcinia xanthochymus*), *bull. korean chem. soc.*, 31(11): 3418-3420..