

DAFTAR PUSTAKA

- Ainun, N. 2009. *Zaitun, Tanaman Negeri Para Nabi*. Banten: Talenta Pustaka Indonesia
- Akuzawa, R. and Surono, I.S. 2002. *Fermented milks of Asia*. In: *Encyclopedia of Dairy Sciences*, eds. H. Roginski, J.W. Fuquay, and P.F. Fox, 1045–1048. London: Academic Press Ltd.
- Amertaningtyas, D., Jaya, F. 2011. Sifat Fisiko-Kimia Mayonnaise dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21 (1): 1-6
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Angkadjaja, A., Suseno, T., I., P., Lynie. 2014. Pengaruh Konsentrasi Stabilizer HPMC SS12 Terhadap Sifat Mayones Susu Kedelai *Reduced Fat*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13 (2): 47-56
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington D.C: Association of Official Analytical Chemist. Inc. pp. 185-189.
- Astawan, M dan Kasih, A. L. 2018. *Khasiat Makanan Mentah (Raw Food Diet)*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Azhar, M. 2016. *Biomolekul Sel*. Padang: UNP Press
- Chalid, S. Y., Hartiningsih, F. 2013. *Potensi Dadih Susu Kerbau Fermentasi Sebagai Antioksidan dan Antibakteri*. Lampung: Prosiding Semirata FMIPA
- Cornelia, M. Siratantri, T. dan Prawita R. 2015. The Utilization of Extract Durian (*Durio zibethinus L.*) Seed Gum as an Emulsifier in Vegan Mayonnaise. *Procedia Food Science* 3. 1-18
- Czermak, P. 1993. *Lebensmittel Technologie*. CIT Verlag. Darmstadt. Germany
- El-Bostany, Nahla A., Ahmed, Gaafar, M., Amany, Salem A. 2011. Development of Light Mayonnaise Formula Using Carbohydrate-Based Fat Replacement. *Australian Journal of Basic and Applied Science*. 5(9): 673-682
- Elsorady, M. I. E., Khalil I. M., Elkarim, Abd. 2016. Use of Avocado Oil Fruits as Fat Replacer in Some Food Products. *Journal Product and Development*. Egypt: Horticulture Research Institute. 21(2): 18-201.
- Estiasih, T., Putri, R., Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Evanuarini, E., Nurliyani, Indratiningsih, Hastuti, P. 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

- Evanuarini, E., Nurliyani, Indratiningsih, Hastuti, P. 2019. Kestabilan Emulsi dan Oksidasi Low Fat Mayonnaise menggunakan Kefir sebagai Alternatif Emulsifier. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 29(1): 83-94
- Fardiaz, Srikandi. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Fortuny. S. RC, Elez-Martinez P, Sebastian-Caldero M and Martin-Belloso O (2004). Effect of combined methods of preservation on the naturally occurring microflora of avocado puree. *Food Control*. 15(1):11-17.
- Gaonkar, A. G. 1995. *Ingredient Interactions Effects on Food Quality*. New York: Marcell Dekker Inc
- Gomes, I. A., Santos, G., Freitas, S., Lima, S. 2017. Ingredients of Mayonnaise: Future Perspectives Focusing on Essential Oils to reduce Oxidation and microbial Counts. *Archivos Latinoamericanos De Nutrición*. 67(3): 187-199.
- Haryanti, H. W. 2012. Potensi omega 9-Asam Oleat pada Daging Buah Alpukat dalam Penurunan Kolesterol Serum Darah. *Jur.Pendidik.Biol*. IKIP PGRI Semarang, no. Mayes 1999, pp. 1–8.
- Hasbullah, Ismed, Refdi, C. W. Derosya, V. 2018. *Penuntun Praktikum Prinsip Proses Pengolahan Hasil Pertanian*. Padang: Universitas Andalas
- Hermanto, B. 2015. Meraup Untung dari Budidaya Alpukat. Yogyakarta: Istana Media
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho dan Shao, dan Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98: 529-538.
- Hutapea, CA., H. Rusmarlin, M. Nurminah. 2016. Pengaruh Perbandingan Zat Penstabil dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Mutu Reduced Fat Mayonnaise. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(3): 304-310.
- Izidoro, Dayane, Scheer, Agnes, Sierakowski, Maria-Rita, Haminiuk, C. 2008. Influence of green banana pulp on the rheological behaviour and chemical characteristics of emulsions (mayonnaises). *LWT* 41. 1018-1028
- Jacobs, M. B. 1958. *The Chemical Analysis of Food and Food Products*. vol I. 3rd ed. New York: D. Van. Nostrand Co. Inc
- Kamiensky, M., and Keogh, J., 2006. Vitamin
- Jay JM. 2000. Modern Food Microbiology. 6 ed. *Local de publicação Aspen Publishers*, 625 p.
- Kali M. 1997. *Alpukat Budidaya dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Kartikasari, L. R., Hertanto, B. S., dan Nuhriawangsa, A. M. P. 2019. Evaluasi Kualitas Organoleptik Mayonnaise Berbahan Dasar Kuning Telur yang Mendapatkan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleracea*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 7(2): 81-87.

- Kurniawan, M., Izzati, M., Nurchayati, Y. 2010. Kandungan Klorofil, Karotenoid, dan Vitamin C pada Beberapa Spesies Tumbuhan Akautik. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* Vol. XVIII, No. 1, Maret 2010.
- Kuswardhani, D. S. 2016. *Sehat tanpa Obat dengan Bawang Merah – Bawang Putih – Seri Apotik Dapur*. Yogyakarta: Andi Offset
- Lestasri, L. A. Harmayani, E., dan Marsono, Y. 2000. *Efek Hipokolesterolemik Yoghurt yang disuplementasi probiotik Indigenous pada Tikus Sprague Sawley Rats*. Yogyakarta: Program Studi Ilmu dan Teknologi
- Marji, A. 2018. Pengaruh Penambahan Sari dari Berbagai Bagian Buah Nenas (*Ananas comosus*, L. Merr) terhadap Karakteristik Dadih Selama Fermentasi. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 98 hal
- Marsigit, W. 2016. Karakteristik Morfometrik, Proporsi, Kandungan Fenol Total dan Profil Fenol Daging Buah, Biji, Kulit Alpukat (*Persea Americana*, Mill) Varietas Ijo Panjang dan Ijo Bundar. *Jurnal Agroindustri Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Bengkulu*. 6(1): 18-27.
- McClements DJ. 2005. *Food Emulsions: Principles, Practices and Techniques*. 2nd Ed. New York: CRC Press. ISBN: 0-8493-2023-2
- McClements DJ. 2007. Critical review of techniques and methodologies for characterization of emulsion stability. *Critical Reviews in Food Sci. and Nutrition*. 47(7):611–649.
- Morley, WG. 2016. Mayonnaise. *Group Head of Technical Innovation, 2 Sisters Food Group*, 669-676. UK: Elsevier Ltd
- Nurmiati, N., Periadnadi P, Alamsyah F, dan Sपालina F,. 2018. Characterization and Potential of Acid Fermentative and Proteolytic Natural Microflora in Several Products of Traditional Dadih from Lembah Gumanti District West Sumatra, Indonesia. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. ISSN: 2319-7706 Vol. 7 No. 03.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengental.
- Purwanti, E. Aritionang, S. I. Melia, S. Juliyarsi, I. Purwanto, H. 2016. *Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang Kesehatan Masyarakat*. Padang: LPTIK
- Petrowski, G. E., 1976. *Emulsion Stability and It's Relations to Food*. C.O. Chichester. Advance in Food Research. Academic Press, New York.
- Ray, R. 2017. *Manfaat Ajaib Ketumbar dan Merica –Seri Apotek Dapur*. Yogyakarta: Andi Offset
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Andi
- Rusalim, M., Tamrin, Gusnawaty. 2017. Analisis Sifat Fisik Mayonnaise Berbahan Dasar Putih Telur Dan Kuning Telur Dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati. Kendari: *Jur. Sains dan Tekn. Pangan*. 2 (5): 770-778
- Sadwiyanti L., Djoko S., dan Tri B. 2009. *Budidaya Alpukat*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika

- Sasongkowati, R. 2019. *Warning: Gula, Garam dan Lemak!*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia
- Sayuti, K. Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press
- Seceny, P. 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]. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang. 110 hal
- Setiyanto, H. Broto, W. Abubakar. Usmiati, S. Miskiyah, Yuliani S, Edial A. 2010. Inovasi teknologi pembuatan starter kering (106 cfu/g) dalam mendukung model produksi susu fermentasi skala 10 l/hari. Laporan penelitian. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Shibby, V. K., Samyukta S., dan Pandey, M. C. 2016. Development of a Low Cost Mayonnaise Product Containing Avocado Pulp. *International Journal of Current Research*. 8(8): 35543-35551.
- Sirait CH, Setiyanto H, Triyantini, Sunarlim R. 1994. Evaluasi Mutu Dadih. Dalam: Prosiding Seminar Sains dan Teknologi Peternakan. Pengolahan dan Komunikasi Hasil-Hasil Penelitian. Buku I. Bogor: Puslitbangnak. hlm. 275-280.
- Soliva-Fortuny RC, Elez-Martinez P, Sebastian-Caldero M and Martin-Belloso O (2004). Effect of combined methods of preservation on the naturally occurring microflora of avocado puree. *Food Control*. 15(1):11-17.
- Subandiyono. Hastuti, S. 2016. *Nutrisi Ikan*. Semarang: Catur Karya Mandiri
- Sudarmadji, Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi IV*. Yogyakarta: Liberty
- Sumantri, A. R. 2007. *Analisis Makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 269 hal.
- Surono, I. S. 2015. *Indonesian Dadih*. Bina Nusantara University
- 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.
- Trubus, Redaksi. 2019. *Minyak Zaitun Sehat & Panjang Umur*. Jakarta: Trubus Swadaya
- Trubus, R. 2019. *Zaitun Resep Sehat dari Hipokrates*. Jakarta: Trubus Swadaya
- U. S, Department Of Agriculture. *Kandungan Telur*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173424/nutrients> (diakses pada tanggal 31 Oktober 2019)
- Usman, N. A., Wulandari E., Suradi, K. 2015. Pengaruh Jenis Minyak Nabati terhadap sifat Fisik dan Akseptabilitas Mayonnaise. *Jur. Ilmu Ternak*. 15 (2)

- Usman, N. A. Suradi, K. dan Gumilar, J. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* dan *Lactobacillus Casei* terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayones Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 18(2):79-85.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*. 11 (11):12-16.
- Wardany, K. 2016. Sehat Tanpa Obat dengan Alpukat. Yogyakarta: ANDI
- Weiss, E.A. 1983. *Oilseed Crops*. NewYork: Logman Inc.
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Winarno, F. G. dan Fernandez, Ivone E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor: M-BRIO PRESS
- Winarno, F. Koswara S. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor: M-Bio Press
- Wirawati, Chandra U., Sudarwanto MB, Lukman DW, dan Wientarsih I. 2017. Karakteristik dan Pengembangan Dadih dari Susu Sapi sebagai Alternatif Dadih Susu Kerbau. *Jurnal Wartazoa*. 27(2): 95-103.
- Yang, S. C. dan Lal L. S. 2003. *Dressing and Mayonnaise*. Elsevier Science Ltd
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press
- Zuge, L., Maieves, H., Silveira, J., Silva, V., Scheer, A. 2017. Use of avocado phospholipids as emulsifier. *Food Science and Technology*. 79: 42-51

