

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. (2010). *Chocolate Science and Technology*. UK: Wiley Blackwell Oxford
- Al-Bachir, M. and R.Zeinou. 2006. Effect of gamma irradiation on some characteristics of shel eggs and mayonnaise prepared from irradiation eggs. *Journal of food safety*; 26:348-360.
- Am, Lukito. 2010. *Budi Daya Kakao. Cetakan 1*. Jakarta: Agro Media Pustaka
- Atro, R. A., Periadnadi, P., & Nurmiati, N. (2015). Keberadaan mikroflora alami dalam fermentasi cuka apel hijau (*Malus sylvestris* Mill.) kultivar granny smith. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, 4(3), 158–161.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. WashingtonDC: Association of Official Analytical Chemistry Inc
- Arivani, S., 2010. Total antosianin ekstrak buah salam dan korelasinya dengan kapasitas anti peroksidasi pada sistem linoleat. *Jurnal Agrotek*, 4(2): 121-127.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). *SNI 01-4473-1998 Mayones*. Jakarta: BSN, 1998.
- Bertazzo, A., Comai, S., Mangiarini, F. dan Chen, Su. (2013). Composition of Cacao Beans. Di dalam: R.R. Watson et al. (eds.), *Chocolate in Health and Nutrition, Nutrition and Health 7*. Humana Press. New York
- B POM RI, 2008, *Informatorium Obat Nasional Indonesia (IONI)*, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta
- Depre, J.A. dan G.P. Savage. "Physical and Flavour Stability of Mayonnaise". *Trends in Food Science and Technology* 12: 157-163, 2001.
- Emmawaty, T., B. Sidharta., O.E. Puspita., dan M.H. Syafitri. (2016). Optimasi Formula dan Teknik Pembuatan Sampo Susu Sapi Segar Menggunakan Kombinasi *Surfactant* dan *Co-Surfactant*. *Majalah Kesehatan FKUB, Vol 3, No 2, Juni 2016*.
- 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.
- Fardiaz, S. 2002. *Mikrobiologi Pangan 2*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

- Gaonkar, G. R. Koka, K. Chen and B. Campbell. 2010. Emulsifying Functionality of Enzyme-Modified Milkproteins in O/W and Mayonnaise – Like Emulsions. *African Journal of food Science*; 4 (1) : 016-025.
- Garcia, M. K. 2006. Quality Characterization of Cholesterol-free Mayonnaise-Type Spreads Containing Rice Bran Oil. *Thesis: Chemical Engineering*, Louisiana State Universit, Los Angeles.
- Hegenbart, S. 2006. *Beyond Cultural Tradition*. Available at [http://www.foodproductdesign.com/archive/1995/0895 DE.html-20k](http://www.foodproductdesign.com/archive/1995/0895DE.html-20k). (24 September 2017).
- Hernani, Rahardjo M. 2006. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Jaya, Amertaningtyas, 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.
- Karmawati, E., Z. Mahmud., M.Syakir., J.Munarso., K. Ardana., Rubiyo. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kakao*. Bogor.113 hlm
- Katz, D. L., Doughty, K., & Ali, A. (2011). Cocoa and chocolate in human health and disease. *Antioxidants & Redox Signaling*, 15(10), 2779–811.
- Khomsan. A. 2003. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Raja grafindo
- Lawson, H. 2008. *Food Oil and Fats*. Champman and Hall. ITP an International Thompson Publishing Co. New York
- Liu, H., X.M. Xu, dan S.D. Guo. 2007. Rheological, Texture and Sensory Properties of Low-Fat Mayonnaise with Different Fat Mimetics. . Vol. 40: 946-954.
- Misnawi. 2003. Influences Of Cocoa Polyphenols and Enzyme Reactivation On The Flavor Development Of Fermented and Under Fermented Cocoa Beans. *Thesis*. University Putra Malaysia.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan Kedua. Alfabeta, CV. Bogor. 95-96
- Mutiah. 2002. *Perbandingan Mutu Mayonnaise Telur Ayam dan Mayonnaise Telur Itik (Thesis)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Nasaruddin, 2004. Budidaya Kakao dan Beberapa Aspek Fisiologinya. *penelitian pemanfaatan limbah kulit buah kakao sebagai kompos pada pertumbuhan bibit kakao (Theobroma cacao L.) Kultivar upper amazone hybrid*. Lembaga Penelitian Universitas Padjadjaran. Bandung.

- Nikzade, V., M.M. Tehrani, dan M. Saadatmand-Tarzjan. 2012. Optimization of Low Cholesterol-Low Fat Mayonnaise Formulation: Effect of Using Soy Milk and Some Stabilizer by a Mixture Design Approach. *Journal of Food Hydrocolloids*. Vol. 28: 344-452.
- O'Brien, R. D. 2004. *Fats and oils: formulating and processing for applications*. 2. ed. New York: CRC Press
- Ozer, O. dan C. Saricoban. 2010. The Effect of Butylated Hydroxyanisole, Ascorbic Acid and α -Tocopherol on Some Quality Characteristics of Mechanically Deboned Chicken Patty during Freeze Storage. *Czech Journal of Food Science*. 28(2), 150-160.
- Prahadi, J., Widodo, A., & Djunaidi, H. 2015. Pengaruh penambahan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai Acidifier dalam pakan terhadap penampilan produksi ayam petelur. *Jurnal Nutrisi Ternak*. 1(1), 10–18.
- Prawoto, A. dan Sulistyowati. 2001. *Sifat-sifat fisiko kimia lemak kakao dan faktor-faktor yang berpengaruh*. Pusat Penelitian Perkebunan. Jember. Hlm 39-46
- Prawoto, A. A. 2008. *Perbanyakan Tanaman Kakao: Manajemen Agrobisnis dari Hulu hingga Hilir*. Swadaya. Jakarta
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2004. *Panduan Lengkap Budidaya Kakao*. Jakarta: Agromedia Pustaka, hal 8
- Rasyaf M. (2010). *Pengelolaan Produksi Telur*. Yogyakarta: Kanisius
- Samudra, U. 2005. *Bertanam Coklat*. PT Musa Perkasa Utama. 42 hal
- Setiadi, A.K. 2013. *Bakteri pada Telur Unggas*. Politeknik Kesehatan Kemenkes, Semarang
- Setyawardhani, Dwi Ardiana, Sperisa Distantina, Hary Sulisty, dan Suprihastuti Sri Rahayu. 2007. *Pemisahan Asam Lemak Tak Jenuh dalam Minyak Nabati dengan Ekstraksi Pelarut dan Hidrolisa Multistage*. *Ekulibrium* 6(2) : 59-64.
- Sudarmadji S, dkk. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta
- Surti, K. 2012. Pemanfaatan marka molekuler untuk mendukung perakitan kultivar unggul kakao (*Theobroma Cacao* L.). *Skripsi*. Program Studi Agronomi. Institut Pertanian Bogor.
- Usman, N.A., E. Wulandari, dan K. Suradi. 2015. Pengaruh Jenis Minyak Nabati Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Mayonnaise. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol.15, No.2.

Usmani, O.S. Blvisi, M.G. Patel H.J. Rispino, N. Theobromine inhibits sensory nerve activation and cough. *FASE Journal*. 2006, 19: 231-233.

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

Wahyudi, T., Panggabean dan Pujiyanto. 2008. *Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu Hingga Hilir*. Penebar Swadaya. Jakarta. 351 hlm

Wenfuu. 2011. *Bahan tambahan makanan antioksidan dan sequestran*. Universitas Hassanudin, Makassar

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Yenrina, Rina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press

