

DAFTAR PUSTAKA

- Adam Bani, H. 2017. Karakteristik Fisikokimia Gelato dengan Penambahan Pengemulsi Alami Kuning Telur dan Pengemulsi Komersil. Skripsi. IPB Bogor. Bogor.
- Affandi Rakhman, A. 2007. Sintetis Mono dan Diasilgliserol dari Minyak Inti Sawit dengan Metode Gliserolisis. Skripsi. IPB Bogor.
- Akoso, B.T. 2007. Kesehatan Unggas Panduan Bagi Petugas Teknis, Penyuluh dan Ternak. Kanisius. Yogyakarta. 23-24.
- 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.
- Amertaningtyas, D dan 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. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya Malang.
- Arwani Afif. 2017. Sintesis Mono-Diasilgliserol (MDAG) dari Stearin Minyak
- Ayu, F.A., Gaol, T, S, L., dan Diharmi. A., 2020. Stabilitas Emulsi dan Sensori Mayones Campuran Minyak Ikan Abdomen Ikan Patin dan Minyak Sawit Merah dengan Penambahan HPMC SS12 Sebagai Penstabil. Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian Indonesia. Universitas Syiah Kuala. Vol.12, No. 02.
- Ayustaningawarno F. 2014. Aplikasi Pengolahan Pangan. Yogyakarta. Deepublish.
- Ayustaningawarno, F., G. Retnaningrum., I. Safitri., N. Anggraheni., F. Suhardinata., C. Umami, dan M. S. W. Rejeki. 2014. Aplikasi Pengolahan Pangan. Deepublish. Yogyakarta.
- Badan Standar Nasional. 1998. Mutu *Mayonnaise*. (SNI 01-4473-1998). Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet, dan M. Wooton. 2009. Ilmu Pangan. Penerjemah : H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Chukwu, O, dan Y. Sadiq. 2008. *Storage Stability of Groundnut Oil and Soya Oil-Based Mayonnaise*. *Journal of Food Technology*, 6(5): 217-220.
- Clarke, C. 2004. *The Science. The Royal Society of Chemistry*.

- Depree, J. AdanG. P. Savage. 2001. *Physical and Flavour Stability of Mayonnaise*. Food Science and Technology, 12:157-163.
- Devi P, Zhang H, Damstrup ML, Guo Z, Zhang L, Lue BM, Xu X. (2008). *Enzymatic synthesis of designer lipids*. OCL 15(3): 189–195.
- El-Bostany, A. Nahla., M. Gaafar Ahmed, dan A. Salem Amany. 2011. *Development of Light Mayonnaise Formula Using Carbohydrate-Based Fat Replacement*. Australian Journal of Basic and Applied Sciences, 5(9):673-682. ISSN 1991-8178.
- Evanuarini, H., Nurliyani., Indratiningsih, dan Pudji 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. ISSN 1978-0303.
- Fauzi, Y., Y. E. Widyastuti., I. Satyawibawa, dan R.H. Paeru. 2008. KelapaSawit. PenebarSwadaya. Jakarta.
- Gaonkar, G. R. Koka., K. Chen dan B. Champbell. 2010. *Emulsifying Functionality of Enzyme-Modified Milkprotein in O/W and Mayonnaise Like Emulsion*. African Journal of Food Science, 4(1):016-125.
- Garcia Melisa, K. 2006. *Quality characterization of cholesterol-free mayonnaise-type spreads containing rice bran oil*. Thesis: Chemical Engineering, Louisiana State University, Los Angeles.
- Ghazaei, S M., Vanak, Z. P., Mizani, danAlimi. 2015. *Particle size and cholesterol content of a mayonnaise formulated by OSA-modified potato starch*. Food Sci. Technol, Campinas, 35(1): 150-156, Jan.-Mar. 2015150.
- Gianti, I dan Evanuarini, H. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Pemyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Maret 2011, Hal 28-33 Vol. 6, No. 1.
- Gustone D, Frank. 2006. *Modifying lipids for use in food*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Hutapea, Christian., H. Rusmarilin, dan M. Nurminah. 2016. Pengaruh Perbandingan Zat Penstabil dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap mutu *Reduced Fat Mayonnaise*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, 4(3):304-311.
- Hutching, J.B. 1999. *Food and Appearance*. Aspen Publ. Inc., Gaitersburg, Mayland.

- 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.
- Jones, D. R. 2007. *Egg Functionality and Quality During Long-term Storage*. *International Journal of Poultry Science*. 6(3):157-162.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. UI Press. Jakarta.
- Liu, H., Xu, X.M., Guo, S.D., 2007. *Rheological, texture and sensory properties of low-fat mayonnaise with different fat mimetics*. *Lebensm Wiss Technology*. 40: 946-954.
- Mutiah. 2002. Perbandingan Mutu *Mayonnaise* Telur Ayam dan *Mayonnaise* Telur Itik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurainy, F, R. Sugiharto dan D.W. Sari. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Oestreatus*) terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein dan Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Volume 20. Nomor 1. Maret. Hal 11-24.
- Palma, A., M.G. Aziz., M. M. Chaudury., M. B. Uddin, and M. Alam. 2004. *Effect of Edible Oils on Quality and Shelf of Low Fat Mayonnaise*. *Pakistan Journal of Nutrition*, 3 (6):340-343.
- Prabowo Eko. 2019. Karakteristik Es Krim Menggunakan Pengemulsi Campuran Mono-Diasilgliserol (MDAG) dan Tween 80. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi.
- Pundir, R. K., dan P. Jain. 2010. *Screening for antifungal activity of commercially available chemical food preservatives*. *International Journal of Pharmaceutical Science Review and Research*. 5 (2) : 25-27.
- Putra Harry Andiga. 2015. Optimasi Formula Flakes Berbasis Sorgum (*Sorghum Bicolor L.*) dan Sagu (*Metroxylon Sp.*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmawati Dwi. 2016. Jenis Asam Lemak Minyak Nabati Memengaruhi Karakteristik Sensori *Mayonnaise*. Skripsi. IPB Bogor. Bogor.
- Rusalim, M. M., Tamrin, dan Gusnawaty. 2017. Analisis sifat fisik *mayonnaise* berbahan dasar putih telur dan kuning telur dengan penambahan berbagai jenis nabati. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(5):770-778. ISSN 2527-6271.

- Sabaghian, L. NateghidanAlimi, M. 2014. *The effect of different concentrations of vivapur MCG on the stability of fat-reduced, low-cholesterol mayonnaise emulsion. International Journal of Biosciences.*Vol.5, No. 5. Hal. 107-112.ISSN: 2220-6655.
- Santoso Rahmat. 2018. Penambahan Dadih Susu Kerbau dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Mayones Ditinjau dari Sifat Fisik dan Kimia. Skripsi.
- Senanayake SPJN, Shahidi F. 2005. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products Sixth Edition : Modification of Fats and Oils via Chemical and Enzymatic Methods.* Shahidi F. editor. Hoboken. New Jersey (US): J Wiley.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Puspita M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro.IPB Bogor. Bogor.
- Sibuea Posman. 2014. Minyak Kelapa Sawit. Jakarta. Erlangga.
- Supriyanto Agus. 2019. Karakteristik Fisik dan Reologi Mayones Berbasis Isolat Protein Kedelai. Skripsi. IPB Bogor. Bogor.
- Triana Noviar, R., Andarwulan, Affandi, R., Wincy dan Kemenady, E. Aplikasi Mono-Diasilgliserol dari Fully Hydrogenated Palm Kernel Oil Sebagai Emulsifier untuk Margarin. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Jurnal Mutu Pangan. Vol 1(2).
- Usman, N.A, Wulandari, E, dan Suradi, K. 2015.Pengaruh Jenis Minyak Nabati terhadap sifat Fisik dan Akspetabilitas *Mayonnaise*. Jurnal Ilmu Ternak. Vol.15, No.2. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran.
- Wardani Puspita, N. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L*) Kaya Antioksidan dalam Pembuatan *Mayonnaise* Berbahan Dasar Minyak Kelapa, Minyak Sawit dan Minyak Kedelai. Skripsi. IPB Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi Terbaru. M-Brio-Press, Bogor.
- Winarno. F G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.