

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A.S.M and A.M. Abdurrahman. 2013. Determination of free fatty acids in palm oil samples by non-aqueous flow injection using salicylaldehyde-2,4-dinitrophenylhydrazone as colorimetric reagent. *Chemical and Materials Engineering*, 1(3): 96–103. <https://doi.org/10.13189/cme.2013.010306>
- Aliasraf, A.I.A. 2014. Pengaruh kombinasi jenis telur dan asam yang berbeda terhadap profil warna dan kesukaan mayonnaise. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makasar. <https://bit.ly/3EKOISS>
- Alleoni, A.C.C. 2006. Albumen protein and functional properties of gelation and foaming. *Sci. Agric*, 63(3): 291–298. <https://bit.ly/4i4t3xY>
- Amertaningtyas, D dan F. Jaya. 2013. Sifat fisiko-kimia mayonnaise dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*, 21(1): 1–6. <https://bit.ly/4i6aCsw>
- AOAC [Association of Official Analytical Chemist]. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist, Inc., Virginia, USA. https://www.researchgate.net/publication/292783651_AOAC_2005
- Apriyanti, R. 2019. Pengaruh perbandingan minyak kedelai dengan whey susu bubuk dan konsentrasi jeruk lemon (*Citrus limon*) terhadap karakteristik salad dressing labu kuning (*Cucurbita maxima*. l). Skripsi. Universitas Pasundan, Bandung. <https://bit.ly/3EGQqzg>
- Ayu, D.F., T.S. Lumbangaol dan A. Diharmi. 2020. Stabilitas emulsi dan sensori mayones campuran minyak abdomen ikan patin dan minyak sawit merah dengan penambahan HPMC SS12 sebagai penstabil. *J. Teknol. dan Ind. Pertan. Indones*, 12(2): 63–70. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i2.16285>
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. Mayonnaise SNI No 014473:1998. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta. <https://bit.ly/3P9y3Vu>
- Badan Standardisasi Nasional. 2019. Minyak goreng sawit SNI No 7709:2019. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta. <https://bit.ly/4k8yBJm>
- Defu, B.H., H. Haslina dan S. Sudjatinah. 2020. Perbedaan konsentrasi minyak kelapa sawit (*Elaeis*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mayonnaise. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1): 1–4. <https://bit.ly/4i1Ijvp>
- Depree, J.A and G.P. Savage. 2001. Physical and flavour stability of mayonnaise. *Trends in Food Science and Technology*, 12(1): 157–163. [https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(01\)00079-6](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(01)00079-6)

- Dinanti, P. 2021. Pemetaan pengaruh jenis minyak, emulsifier dan asam terhadap stabilitas emulsi mayonnaise. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang. <https://bit.ly/4b9sGQm>
- Evanuarini, H., N. Nurliyani., I. Indratiningsih dan P. Hastuti. 2016. Kestabilan emulsi dan karakteristik sensoris low fat mayonnaise dengan menggunakan kefir sebagai emulsifier replacer. Jurnal Ilmu dan Teknolohi Hasil Ternak, 11(2): 53–59. <https://bit.ly/4b6d2oU>
- Evanuarini, H., N. Nurliyani., I. Indratiningsih dan P. Hastuti. 2019. Kestabilan emulsi dan oksidasi low fat mayonnaise menggunakan kefir sebagai alternatif emulsifier. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan, 29(1): 83–94. <https://bit.ly/4b4LksF>
- Fatimah, F. 2008. Pengaruh pH terhadap stabilitas oksidatif dan efektivitas antioksidan dalam sistem emulsi. Chemistry Progress, 1(2): 89–93. <https://doi.org/10.35799/cp.1.2.2008.4957>
- Fauzi, Y., Y.E. Widyastuti., I. Satyawibawa dan R. Paeru. 2012. Budi daya, pemanfaatan hasil limbah, analisis usaha dan pemasaran kelapa sawit. Penebar Swadaya Grup, Jakarta.
- Febriani, W. 2017. Efek pemberian simvastatin terhadap kadar kolesterol telur puyuh. BIOSFER Jurnal Tadris Pendidikan Biologi, 8(2): 158–170. <https://bit.ly/3CZLcOm>
- Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia, 2024. Kinerja industri minyak sawit tahun 2023 & prospek tahun 2024. Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indones. <https://bit.ly/4guwnSn>. Diunduh 22 Desember 2024.
- Gaonkar, G., R. Koka., K. Chen and B. Campbell. 2010. Emulsifying functionality of enzyme-modified milk proteins in O/W and mayonnaise-like emulsions. African Journal of Food Science, 4(1): 16–025. <https://bit.ly/3Dak8vT>
- Harmanto, D., R. Widyasaputra dan M. Ulfah. 2023. Pembuatan mayonnaise fungsional variasi perbandingan RPO (*Red Palm Oil*) dan VCO (*Virgin Coconut Oil*) serta konsentrasi emulsifier kuning telur. AGROFORETECH, 1(1): 483–391. <https://bit.ly/41mPdpp>
- Isa, W.R.A., M.M. Sahri., M.R. Ramli., C.M.C. Ha and A. Rahman. 2015. Palm-based mayonnaise. MPOB Information Series, 712(583): 1–4. <https://bit.ly/4k4Qc4W>
- Isvandary, K. 2009. Telur puyuh dan telur ayam. Buana Cipta Pustaka, Jakarta.
- Iswanto, E.T. 2020. Pemanfaatan sari biji buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan CMC dalam pembuatan mayones nabati rendah lemak. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang. <https://bit.ly/4hKMMmj>

- Kassis, N.M., S.K. Beamer., K.E. Matak., J.C. Tou and J. Jaczynski. 2010. Nutritional composition of novel nutraceutical egg products developed with omega-3-rich oils. *LWT - Food Science and Technology*, 43(8): 1204–1212. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.04.006>
- Kuara, W dan M.P. Nasution. 2020. Analisis keputusan pembelian konsumen dalam membeli minyak goreng merek SunCo. *AGRIPRIMATECH*, 3(2): 7–15. <https://doi.org/10.34012/agriprimatech.v4i1.1220>
- Kumalasari, R., R. Ekafitri dan D. Desnilasari. 2016. Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepaya-nanas. *Jurnal Hortikultura*, 25(3): 266-276. <https://bit.ly/4k4fi46>
- Kurtini, T., K. Nova dan D. Septinova. 2014. *Buku Ajar Produksi Ternak Unggas*. Aura Printing dan Publishing, Bandar Lampung.
- Laca, A., M.C. Saenz., B. Paredes and M. Diaz. 2010. Rheological properties, stability and sensory evaluation of low-cholesterol mayonnaises prepared using egg yolk granules as emulsifying agent. *Journal of Food Engineering*, 97(2): 243–252. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2009.10.017>
- Lestari, D.D., C.H. Wibowo dan M. Sudjatinah. 2020. Pengaruh Suhu Penyimpanan Putih Telur Cair Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, Tpc dan Sensori. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1): 1–4. <https://bit.ly/3X8Hwke>
- Lestari, T.A., A. Jumion., M.Z. Fanani dan S. Akil. 2022. Proses pengolahan telur beku. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1): 35–39. <https://bit.ly/430f2Nh>
- Lioe, H.N., N. Andarwulan dan D. Rahmawati. 2018. Karakteristik fisikokimia dan sensori mayonnaise pada berbagai komposisi asam lemak dari penggunaan minyak nabati berbeda. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1): 1–9. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26171>
- Mardinata, Z. 2013. *Mengolah data penelitian menggunakan program SAS*. Rajawali Press, Jakarta. <http://repository.uir.ac.id/id/eprint/2120>
- Maulina, D.E., N.N. Zulfa., E.N.R. Athalia., D. Setiawan dan M.A. Gholib. 2020. Studi perbandingan kualitas organoleptik telur puyuh yang diasinkan dengan pasta dan direbus dengan larutan garam. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(1): 12–26. <https://bit.ly/434y714>
- Murtiningrum, M., Z.L. Sarungallo., G.N. Cepeda dan Olong, N. 2019. Stabilitas emulsi minyak buah merah (*Pandanus conoideus* L) pada berbagai nilai hydrophile-lyphophile balance (HLB) pengemulsi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 23(1): 30–37. <https://bit.ly/414reKy>
- Pahan, I. 2008. *Panduan Lengkap Kelapa Sawit*, 4th ed. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Pasaribu, N. 2004. Minyak Buah Kelapa Sawit. e-USU Repository. Medan.
- Prabowo, Y., M. Sudjatinah dan A.D. Putri. 2020. Sifat fisik, kimia, dan sensori mayonnaise dengan berbagai jenis minyak nabati. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1): 1–9. <https://bit.ly/41cYDmq>
- Putra, D.A., M. Meriatna., S. Suryati dan Z. Zulmiardi. 2022. Pembuatan zat emulsifier dari minyak pliek u dengan katalis NaOH. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 11(1): 22–31. <https://ojs.unimal.ac.id/jtk/article/view/7246>
- Rahmawati, D., N. Andarwulan and H.N. Lioe. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2): 80–86. <https://bit.ly/41cYMGU>
- Ramadhani, N., H. Herlina dan A.C. Pratiwi. 2019. Perbandingan kadar protein telur pada telur ayam dengan metode spektrofotometri vis. *Kartika : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2): 53-56. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Réhault-Godbert, S., N. Guyot and Y. Nys. 2019. The golden egg: Nutritional value, bioactivities, and emerging benefits for human health. *Nutrients*, 11(3) 1–26. <https://doi.org/10.3390/nu11030684>
- Rochmah, N., D. Merry dan S. Lestari. 2014. Potensi jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam memutihkan email gigi yang mengalami diskolorasi lime. *Insisiva Dental Journal: Majalah Kedokteran Gigi Insisiva*, 3(1): 78–83. <https://bit.ly/3D1ZspV>
- Rofiqi, D., M. Maarif dan A. Hermawan. 2016. Strategi percepatan pengembangan industri turunan minyak sawit mentah (MSM) di Indonesia. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 26(3): 246-254. <https://bit.ly/419cFVM>
- Rusalim, M.M., T. Tamrin dan G. Gusnawaty. 2017. Analisis sifat fisik mayonnaise berbahan dasar putih telur dan kuning telur dengan penambahan berbagai jenis minyak nabati. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(5): 770–778. <https://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/3737>
- Saprian, S., A. Juliany dan A. Nurmiyanto. 2014. Uji efektivitas jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam mempercepat laju disinfeksi bakteri *escheria coli* pada proses solar water disinfection. *Jurnal Sains & Teknologi Lingkungan*, 6(1): 14–25. <https://doi.org/10.20885/jstl.vol6.iss1.art2>
- Satria, W., A.E. Harahap dan T. Adelina. 2021. Kualitas telur puyuh yang diberikan ransum dengan penambahan silase tepung daun ubi kayu. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(1): 26–33. <https://bit.ly/4gMkrLd>
- Setiawan, A.B., O. Rachmawan., D. Denny dan S. Sutardjo. 2015. Pengaruh penggunaan perbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas, dan pH mayonnaise. *Students e-journal*, 4(2): 1–7. <https://bit.ly/40YDmwW>

- Siregar, R.F., A. Hintono dan S. Mulyani. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Animal agriculture Journal*, 1(1): 521–528. <https://doi.org/10.20885/jstl.vol6.iss1.art2>
- Soekarto, S.T. 2013. Teknologi penanganan dan pengolahan telur. Alfabeta, Bandung.
- Suciati, F., N. Mukminah dan D. Triastuti. 2022. Pengaruh penambahan putih telur terhadap pH, densitas, stabilitas emulsi dan warna mayonnaise. *Jurnal Ilmu Peternakan Terpadu*, 10(2): 144–154. <https://bit.ly/4hLOKmA>
- Sugiarto, N. 2006. Pengaruh lama penyimpanan telur yang diawetkan dengan menggunakan water glass terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik mayonnaise. Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang. <https://bit.ly/3CZM2uu>
- Sumari, A.D.W., P.I. Mawarni dan A.R. Syulistyo. 2021. Klasifikasi mutu telur burung puyuh berdasarkan warna dan tekstur menggunakan metode *K-Nearest Neighbor* (KKN) dan fusi informasi. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 8(5): 1019–1028. <https://doi.org/10.25126/jtiik.2021854393>
- Sutanto, S dan A. Abriana. 2016. Penerapan teknologi pemurnian minyak goreng rakyat pada masyarakat pengolah minyak goreng. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 1(2): 153–160. <https://doi.org/10.20956/jdp.v1i2.2199>
- Thomas, K.S., P.N.R. Jagatheesan., T.L. Reetha and D. Rajendran. 2016. Nutrient composition of quail eggs. *International Journal of Science, Environment and Technology*, 5(3), 1293–1295. <https://bit.ly/4k4g4hw>
- Trubus, R. 2011. Ternak puyuh. Trubus Swadaya, Jakarta.
- Usman, N.A., E. Wulandari dan K. Suradi. 2015. Pengaruh jenis minyak nabati terhadap sifat fisik dan akseptabilitas mayonnaise. *Jurnal Ilmu Ternak*, 15(2): 22–27. <https://bit.ly/3ZTRZ3P>
- 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 Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(3): 172–179. <https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/15572>
- Widyastuti, E dan A. Daydeva. 2018. Aplikasi teknologi dielectric barrier discharge-uv plasma terhadap sifat fisik dan kimia telur ayam (*Gallus gallus domesticus*). *Buana Sains* 18(1): 85–96. <https://bit.ly/4gNHLbt>
- Winarno, F. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, Z dan I.I. Arief. 2022. Review: tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2): 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>

- Xiong, R., G. Xie., and A.S. Edmondson. 2000. Modelling the pH of mayonnaise by the ratio of egg to vinegar. *Food Control*, 1(1): 49–56. [https://doi.org/10.1016/S0956-7135\(99\)00064-X](https://doi.org/10.1016/S0956-7135(99)00064-X)
- Yonatan, A.Z. 2024. Konsumsi minyak goreng di indonesia cenderung stabil. GoodStats. <https://bit.ly/4fOpuul>. Diunduh 22 Desember 24.
- Yusuf, A., 2023. Pengaruh penambahan TBHQ terhadap sifat fisik kimia minyak goreng dari kelapa sawit. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang. <https://bit.ly/4bb0P2o>
- Zikriana, L dan A. Hamid. 2017. Perbandingan tegangan yang diberi larutan garam dengan massa yang berbeda untuk menggerakkan kipas angin sederhana. In *Prosiding Seminar Nasional MIPA III*. Aceh: Program Studi Fisika FKIP Universitas Syiah Kuala Banda Aceh. pp. 459–463. <https://bit.ly/418NEdv>