

DAFTAR PUSTAKA

- Alleoni, A.C.C. 2006. Albumen protein and functional properties of gelation and foaming. *Scientia Agricola*. 63(3): 291–298. <https://doi.org/10.1590/S0103-90162006000300013>
- Amertaningtyas, D dan F. Jaya. 2011. 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>
- Arziyah, D., L. Yusmita dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2) :105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Asrim. M, L., L. Mile dan A. S. Naiu. 2022. Formulasi dan karakterisasi organoleptik roti manis yang disubstitusi dengan tepung ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) pada formula terpilih. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 10(4) : 163–170. <https://bit.ly/3ELNEZx>
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. Mayonnaise SNI No 014473:1998. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta. <https://bit.ly/3Qm9SUx>
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori SNI No 012346:2006. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. <https://bit.ly/3CUQGKq>
- Badan Standarisasi Nasional. 2012. Minyak goreng sawit SNI No 7709:2012. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. <https://bit.ly/4k2Bs6J>
- Budhikarjono, K. 2007. Perbaikan kualitas minyak sawit sebagai bahan baku sabun melalui proses pemucatan dengan oksidasi. *Jurnal Teknik Kimia*. 2(1) :54–59. <https://bit.ly/3EHsvQ5>
- Dewi, T., A. Amir., M. Mustamin dan E. Elma. 2021. Mutu hedonik formula isotonik penambahan gula pasir dan gum arab (*Isotonic formula hedonic quality additional sugar and arabic gum*). *Jurnal Media Gizi Pangan*. 28(1): 54–60. <https://bit.ly/4142a6g>
- 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/40ZpuSG>
- Fatimah, Y., F. Fitriainingsih dan A. Bain. 2024. Sifat fisik dan organoleptik mayonnaise berbahan dasar telur puyuh dengan konsentrasi yang berbeda. *JIPHO (Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo)*. 6(1): 61–66. <https://doi.org/10.56625/jipho.v6i1.47126>

- Fenita, Y dan T. Suteky. 2006. Pengaruh pemberian niasin terhadap kadar kolesterol telur dan perlemakan serum darah puyuh (*Coturnix coturnix japonica*). Jurnal Sain Peternakan Indonesia. [https://doi.org/10.31186/jspi.id.1\(2\):45-48](https://doi.org/10.31186/jspi.id.1(2):45-48)
- Hariyadi, P. 2022. Tekstur: tantangan reformulasi pangan olahan. Foodreview Indonesia. 22–29. <https://bit.ly/416m4gZ>
- Indrawan, I.G., I. M. Sukada dan I. K. Suada. 2012. Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur di tingkat rumah tangga, Indonesia Medicus Veterinus. 1(5): 607-620. <https://jurnal.harianregional.com/imv/full-4418>
- Isvandiyari, K. 2009. Telur puyuh dan telur ayam. Buana Cipta Pustaka, Jakarta.
- Juniarto, T dan I. D. Isnasia. 2021. Uji kualitas minyak goreng sawit yang beredar di entikong, kalimantan barat. Journal of Food Science and Technology 1(2): 117–130. <https://doi.org/10.33830/fsj.v1i2.1916.2021>
- Kasmudjiastuti, E., G. Griyanitasari., D. Rahmawati dan S. Sugihartono. 2018. Sintesis dan karakterisasi minyak kelapa sawit untuk agensia peminyakan pada penyamakan kulit. Majalah Kulit, Karet, dan Plastik 34(1): 19-26 <https://doi.org/10.20543/mkkip.v34i1.3893>
- Kosfikasari, K. 2021. Perbedaan jumlah kuning telur ras dalam pembuatan mayonnaise terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang. Semarang. <https://bit.ly/42ZdrY3>
- 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>
- Kusumaningrum, F. D dan R. Supradewi. 2019. Pengaruh warna cangkir terhadap persepsi cita rasa minuman kopi pada mahasiswa angkatan 2018 fakultas psikologi universitas islam sultan agung semarang, in: Konferensi Ilmiah. Semarang. 409–419. <https://bit.ly/4b3gFvL>
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan 3(1): 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Martiyanti, M. A. A dan V.V. Vita. 2018. Sifat organoleptik mi instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. Jurnal Teknologi. Pangan 1(1): 1–13. <https://bit.ly/4k7xpWE>
- Matthäus, B. 2007. Use of palm oil for frying in comparison with other high-stability oils. European Journal of Lipid Science and Technology. 109(4): 400–409. <https://doi.org/10.1002/ejlt.200600294>

- Mooduto, I. P. U., S. A. Liputo dan Z. Antuli. 2022. Analisis fisiko-kimia dan organoleptik mayonnaise berbahan dasar buah alpukat (*Persea americana*). Jambura Journal of Food Technology (JJFT) 4(1) : 100–110. <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i1.13627>
- Negara, J. K., A. K. Sio., R. Rifkhan., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4 (2) : 286-290. <https://bit.ly/3CMzaYN>
- Ningsih, P. W dan E. Noerhartati. 2019. Analisis organoleptik produk pukis sorgum : kajian dari konsentrasi tepung sorgum (*Sorgum. sp*) dan ragi, in: Seminar Nasional Cendekiawan Ke 5. pp. 1–6. <https://bit.ly/3QmcxgZ>
- Novieta, I. D., M. A. Alwi., S. Mubarak dan M. A. Jamili. 2022. Fertilitas dan daya tetas telur puyuh (*Coturnix coturnix japoica*) dengan penambahan tepung daun pepaya (*Carica papaya L*) pada pakan. Journal of Animal Husbandry. 1(2) : 64–69. <https://doi.org/10.24252/anoa.v1i2.28279>
- O'Brien, R. D. 2009. Fats and Oils, Third Edit. ed. CRC Press, London New York. <https://doi.org/10.1201/9781420061673>
- Pahan, I. 2008. Panduan Lengkap Kelapa Sawit. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Prabowo, Y. 2020. Sifat fisik, kimia dan sensori mayonnaise dengan berbagai jenis minyak nabati. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang. Semarang. <https://bit.ly/4b3KjkB>
- Prabowo, Y., M. Sudjatinah dan A. S. Putri. 2020. Sifat fisik, kimia, dan sensori mayonnaise dengan berbagai jenis minyak nabati. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 15(1): 1–4. <https://bit.ly/418lBep>
- 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>
- Sarungallo, Z. L., B. Santoso., M. K. Roreng., E. P. Yantewo dan I. Epriliati. 2021. Karakteristik fisiko-kimia , organoleptik, dan kandungan gizi mayones minyak buah merah (*Pandanus conoideus*). agriTECH 41(4): 316–326. <https://doi.org/10.22146/agritech.55328>
- 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://doi.org/10.31186/jspi.id.16.1.26-33>
- Setiawan, A. B., O. Rachmawan dan D. S. Sutardjo. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas, dan pH mayonnaise. *Students e-Journals* 4(2): 1–7. <https://bit.ly/4b8q7hB>
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sukma, A.W., A. Hintono dan B. E. Setiani. 2012. Perubahan mutu hedonik telur asin sangrai selama penyimpanan. *Animal Agriculture Journal* 1(1): 585–598. <https://bit.ly/4kjNVDp>
- Surahman, B dan W. Winarti. 2021. Analisis pengaruh rasa terhadap kepuasan pelanggan hr coffe sp. empat, bebesen. *Gajah Putih Journal of Economics* 3(2) : 1–20. DOI: <https://doi.org/10.55542/gpjer.v3i2.70>
- Suryatmoko, S. 2010. Kajian penambahan tepung tapioka dan susu skim terhadap penerimaan konsumen pada produk nugget ikan mas. *Jurnal Ilmiah Perikanan*. 1(1): 37–48. <https://bit.ly/41lMOLF>
- 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. DOI: <https://doi.org/10.24198/jit.v15i2.9521>
- 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. <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/15572>
- Wagiyono, W. 2003. Menguji kesukaan secara organoleptik, Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. 1-93. <https://bit.ly/3D0Yev5>
- Wardani, N. P. 2012. Pemanfaatan ekstrak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) kaya antioksidan dalam pembuatan mayonnaise berbahan dasar minyak kelapa, minyak sawit dan minyak kedelai. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor. <https://bit.ly/413tPo2>
- Wulansari, D., S. L. Rahmi., F. Fiardilla dan S. Ningsih. 2023. Uji organoleptik minuman serbuk effervescent daun pulai (*Alstonia scholaris (L.) r.br.*). *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan* 2(1): 1–10. <https://bit.ly/3EKVC5b>

- Yustina, Y. dan R. R. A. N. Rahayu. 2014. Pengaruh lama proses adsorpsi terhadap penurunan kadar asam lemak bebas (FFA) dan bilangan peroksida (PV) pada minyak sawit mentah (CPO) menggunakan bioadsorben dari enceng gondok. *Jurnal Teknologi*. 6(2): 131–136. <https://bit.ly/4hQtZpy>
- Yuwanti, S. dan L. Amaliyanti. 2022. Pengaruh konsentrasi oleorisin cabai merah dan jenis minyak terhadap karakteristik mayones. *Jurnal Hasil Penelitian Universitas Jember*. 1(1): 25–34. <https://bit.ly/42PpUh0>