

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. R., and R. M. E, Said. 2020. Assessment of the potential of arabic gum as an antimicrobial and antioxidant agent in developing vegan “Egg-Free” Mayones. *Journal of Food Safety* 40(2):1-9. <https://doi.org/10.1111/Jfs.12771>.
- Amertaningtyas, D. dan F. Jaya. 2011. Sifat fisiko-kimia mayones dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 21(1):1-6.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Association of Analytical Chemist International. Maryland.
- Astuti, Y. M., A. Rukmini, E. Darmawan, dan S. N. Purwandhani. 2023. Pengaruh substitusi minyak kedelai terhadap daya terima mayones yang dihasilkan. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(2), 12-22.
- Ayu, D. F., T. S. L. Gaol, dan A. Diharmi. 2020. Stabilitas emulsi dan sensori mayones campuran minyak abdomen ikan patin dan minyak sawit merah dengan penambahan HPMC SS12 sebagai penstabil. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(2), 63-70.
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-4473-1998. Mayones. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Deman, J. M., J. W. Finley., W. J., Hurst dan C. Y. Lee. 2018. *Principles of Food Chemistry*. Edisi keempat. Switzerland. Springer
- Dinanti, P. 2021. Pemetaan pengaruh jenis minyak, emulsifier dan asam terhadap stabilitas emulsi mayones (Doctoral dissertation) Universitas Katholik Soegijapranata, Semarang.
- Evanuarini, H., N. Nurliyani, I. Indratiningsih, dan P. Hastuti. 2016. kestabilan emulsi dan karakteristik sensori low fat mayones dengan menggunakan kefir sebagai emulsifier replacer. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(2): 53- 59.
- Fakhira, N., P. Wulandari, S. Kusumasari, dan Syabana, M. A. 2025. Karakterisasi reduced fat mayones dengan variasi konsentrasi minyak dan tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Bl) sebagai stabilizer. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 4(1), 1-14.
- Fatimah. Y, Fitriainingsih, A. Bain,. 2024. Sifat fisik dan organoleptik mayones berbahan dasar telur puyuh dengan konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Perternakan Halu Oleo*, 6 (1)
- Fauziah, C. I., A. H. Zaibunnisa, H. Osman, and W. M. Aida. 2016. Physicochemical analysis of cholesterol-reduced egg yolk powder and its

application in mayones. *International Food Research Journal* 23(2):575-582.

Fransisca, Y., B. Santoso, dan Z. L. Sarungallo. 2023. Pengaruh jenis pengemulsi terhadap karakteristik fisik, total karotenoid dan sifat organoleptik mayones dari minyak buah merah (*Pandanus conoideus Lamk.*) degumming. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(3), 706-715.

Ghazaei, S., M. Mizani., Z.P. Vanak dan M. Alimi. 2015. Particle size and cholesterol content of a mayones formulated by OSA-modified potato starch. *Food science and technology*, 35, 150-156. <https://doi.org/10.1590/1678-457X.6555>

Gorji, S. G., H. E. Smyth., M. Sharma., M. Fitzgerald. 2016. Lipid oxidation in mayones and the role of natu-ral antioxidants: a review. *Trends Food Sci Technol* 56: 88-102.

Hidayati, S., A.S. Zuidar., R. Sugiharto dan E.S. Neri. 2020. Pemanfaatan minyak sawit merah untuk produksi mayonaise.

Jaya, F., D. Amertaningtyas, dan H. Tistiana. 2013. Evaluasi mutu organoleptik mayones dengan bahan dasar minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 8(1):30-34.

Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2019. Evaluasi kualitas organoleptik mayones berbahan dasar kuning telur yang mendapatkan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleracea*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(2), 81–87.

Keerthirathne, T. P., K. Ross., H. Fallowfield, dan H. Whiley. 2016. A review of temperature, pH, and other factors that influence the survival of *Salmonella* in mayones and other raw egg products. *Pathogens*, 5(4), 63.

Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta

Kumalasari, R., R. Ekafitri, dan D. Desnilasari. 2015. Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepayanas. *Jurnal Hortikultura*, 25(3), 266-276.

Mahdi, R. M. 2017. Studi Pengembangan Demulsifier Pada Skala Laboratorium Untuk Mengatasi Masalah Emulsi Minyak di Lapangan “Z”, Sumatera Selatan. Prosiding seminar nasional cendekiawan.

Mahmud, M. K., Hermawan, Nazarina, Marudut, dan N. A. Zulfianto, Muhayatun, A.B. Jahari, D. Permaesih, F. Ernawati, Rugayah, Haryono, S.Prihatini, I. Raswanti, R. Rahmawati, D. Santi, Y. Permanasari, U. Fahmida, A. Sulaeman, N. Andarwulan, Atmarita, Almasyhuri, N. Nurjanah, N. Ikka, G. Sianturi, E. Prihastono, dan L. Marlina. 2018. Tabel

Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.

- Megananda, R. C. 2024. Evaluasi Sifat Fungsional Telur untuk Pembuatan Mayonaise. In Prosiding Seminar Nasional SIMBIOSIS (6).
- Metalisa, A. 2018. Evaluasi pemberian minyak nabati terhadap profil lipida darah secara in vivo. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Mooduto, I. P. U., S. A. Liputo, dan Z. Antuli. 2022. Analisis fisiko-kimia dan organoleptik mayones berbahan dasar buah alpukat (*Persea americana*). Jambura Journal of Food Technology, 4(1), 100-110.
- Onasis, J. A., H. Hermanto dan G. Priyanto. 2022. Pengaruh jenis minyak nabati terhadap karakteristik mayones dengan bahan penstabil gum xanthan. Journal of Scientech Research and Development, 4(2), 210-227.
- Pawlik, A., D. Kurukji., I. Norton, dan F. Spyropoulos. 2016. Food-grade Pickering emulsions stabilised with solid lipid particles. Food & Function, 7(6), 2712–2721. <https://doi.org/10.1039/C6FO00238B>
- Prabowo, Y. 2020. Sifat fisik, kimia dan sensori mayones dengan berbagai jenis minyak nabati. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Prasetya D. A. dan H. Evanuarini. 2019. Kualitas mayones menggunakan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) sebagai pengasam ditinjau dari kestabilan emulsi, droplet emulsi dan warna. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 14(1):20-29.
- Radio Republik Indonesia. 2021. Perbedaan kandungan gizi telur ayam, puyuh dan bebek. Radio Republik Indonesia. <https://rri.co.id/daerah/771847/perbedaan-kandungan-gizi-telur-ayam-puyuh-dan-bebek>
- Raharjanti, Z., Y. B. Pramono., dan A. N. M. Al-Baarri. 2019. Nilai pH dan kekentalan cocogurt dengan penambahan ekstrak daun stevia. Jurnal Teknologi Pangan 3(2):305-308
- Rahmawati, D., N. Andarwulan, dan H. N. Lioe. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayones dengan metode quantitative descriptive analysis (QDA). Jurnal Mutu Pangan 2(2):80-87.
- Rizkkyani, P., A. Khusna., M. Hilmi., M. H. Khirzin, dan D. Triasih. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Dengan Berbagai Bahan Penstabil Terhadap Kualitas Mayones. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis 7(1):52-58

- Rusalim, M. M., Tamrin dan Gusnawaty. 2017. Analisis sifat fisik mayones berbahan dasar putih telur dan kuning telur dengan penambahan berbagai jenis minyak nabati. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2(5):770-778.
- 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.
- Setiawan, A. B., O. Rachmawan., D. S. Sutardjo. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas dan pH mayones. *Student-e journal* 4(2) 1-7.
- Soekarto, S. T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Alfabeta. Bandung.
- Steel, R. G. D., & Torrie, J. H. (1960). *Principles and procedures of statistics*.
- Suciati, F., N. Mukminah., D. Triastuti. 2022. Pengaruh Penambahan Putih Telur Terhadap pH, Densitas, Stabilitas Emulsi dan Warna Mayones. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10 (2), 144-154. DOI: <https://dx.doi.org/10.23960/jipt.v10i2.p144-154>
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1989. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Liberty. Yogyakarta.
- Sunjaya., Seng, dan S. Natali. 2019. Pengaruh konsentrasi bubuk kedelai terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik mayones santan. other thesis, unika soegijapranata semarang.
- Wati, L. E., S. Fitriani, dan Y. Zalfiatri. 2022. Sifat fisik-kimia dan sensoris mayones minyak kedelai dan pasta biji ketapang (*Terminalia cattapa L.*). *Journal of Tropical AgriFood*, 4(2), 105-114.