

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, S., M. Huda., K. A. Jasmi., S. S. M. Noor., J. Safar, A. K. Mohamed., W. H. W. Embong., A. M. Mohamad., A. Hehsan., B. Basiron., S. S. Ihwani., A. Maseleno., M. Muslihudin., F. Satria., D. Irawan, and S. Hartati. 2018. Determination of the best quail eggs using simple additive weighting. *International Journal of Engineering dan Technology* 7(2.27):225–230.
- Aluyor, E.O., dan M.O. Jesu. 2008. The use of antioxidants in vegetable oils. *African Journal of Biotechnology* 7(25):4836- 4842.
- Amar, W. S., dan D. Lutfiati. 2013. Pengaruh penggunaan minyak kedelai dan susu skim terhadap sifat organoleptik pasta kedelai edamame. *Jurnal Boga*, 2(1):139-149.
- Angkadjaja, A., T. I. P. Suseno, dan Lynie. 2014. Pengaruh konsentrasi stabilizer hpmc ss12 terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mayones susu kedelai reduced fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 13(2):47–56.
- Astuti, Y. M., A. Rukmini., E. Darmawan, dan S. N. Purwandhani. 2023. Pengaruh substitusi minyak kedelai terhadap daya terima mayones yang dihasilkan. *Agrotech: Jurnal Ilmu Teknologi Pertanian*, 5(2):12-22.
- Ayustaningwarno, F., I. Retnaningrum., N. Anggraheni., F. Sihardinata., C. Umami, dan M. S. W. Rejeki. 2014. Aplikasi pengolahan pangan. DEEPUBLISH. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional 2006. Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Mayones SNI No 014473:1998. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Berlian, Z., dan A. Fatiqin. 2016. Penggunaan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam menghambat bakteri *Escherichia coli* pada bahan pangan. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, 2(1):51-58.
- Chukwu, O., and Y. Sadiq. 2008. Storage stability of groundnut oil and soya oil based mayones. *Journal of Food Technology* 6(5): 217-220.
- Dixit, A. K., J. I. X. Antony., N. K. Sharma, and R. K. Tiwari. 2011. Soybean constituents and their functional benefits. *Research Signpost* 32(2):367–383.
- Evanuarini, H., N. Nurliyani., I. Indratiningsih, dan P. Hastuti. 2016. Kestabilan emulsi dan karakteristik sensoris low fat mayones dengan menggunakan kefir sebagai emulsifier replacer. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 11(2):53–59.

- Gaonkar, G., R. Koka., K. Chen, and B. Campbell. 2010. Emulsifying functionality of enzyme-modified milk proteins in o/w and mayones-like emulsions. *African Journal of Food Science* 4(1):16–025.
- Garnida, Y. 2020. Uji Inderawi dan Sensori Pada Industri Pangan. Manggu Makmur Tanjung Lestari. Bandung.
- Gianti, I., and H. Evanuarini. 2011. The effect of sugar addition and time of storage on physical quality of fermented milk. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 6(1): 28–33.
- Hariana, A. 2006. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hasibuan, H. A., dan A. Priyanto. 2021. Sifat fisika kimia campuran minyak dari minyak sawit merah murni dengan minyak zaitun, minyak jagung, minyak kedelai atau minyak bunga matahari. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*, 29(1):21-34.
- Hermanto, H., J. A. Onasis, dan G. Priyanto. 2022. Pengaruh jenis minyak nabati terhadap karakteristik mayones dengan bahan penstabil gum xanthan. *Journal of Sciencetech Research and Development*, 4(2): 210-227.
- Isa, I. 2011. Penetapan asam lemak linoleat dan linolenat pada minyak kedelai secara kromatografi gas. *Journal Sainstek dan terapannya*, 6(1): 76-81.
- Ivanov, D. S., J. D. Lević, and S. A. Sredanović. 2010. Fatty acid composition of various soybean products. *Food and Feed Research* 2, 65–70.
- 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
- Kemp, S. E., T. Hollowood, and J. Hort. 2009. *Sensory evaluation: a practical handbook*.
- Laca, A., M. C. Sáenz., B. Paredes, and M. Díaz. 2010. Rheological properties, stability and sensory evaluation of low-cholesterol mayoness prepared using egg yolk granules as emulsifying agent. *Journal of Food Engineering*, 97(2):243-252.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo, dan Kusrahayu, 2012. Daya ikat air, ph dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi dengan telur rebus. *Journal Animal Agriculture*, 1(1):453–460.
- Lestari, R. K., E. Amalia, dan Y. Yuwono. 2018. Efektivitas jeruk nipis (*Citrus aurantifolia swingle*) sebagai zat antiseptik pada cuci tangan. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 5(2):55-65.
- Lioe, H. N., N. Andarwulan, dan D. Rahmawati. 2018. Karakteristik fisikokimia dan sensori mayones pada berbagai komposisi asam lemak dari penggunaan

- minyak nabati berbeda. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(1):1-9.
- Listyowati, E. 2009. *Tatalaksana Budidaya Puyuh Secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Midayanto, D. N., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4):259–267.
- 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.
- Mun, S., Y. L. Kim., C. G. Kang., K. H. Park., J. Y. Shim, and Y. R. Kim. 2009. Development of reduced-fat mayones using 4 α GTase-modified rice starch and xanthan gum. *Int J Biol Macromol* 44(5):400–407.
- Nasrullah, 2023. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI, Jakarta.
- Nefasa, A. N., A. M., Legowo, dan A. N. M. AL-BAARRI. 2013. Efek penambahan minyak kedelai terhadap karakteristik organoleptik dan kandungan omega-6 susu pasteurisasi. *Jurnal Pangan dan Gizi Unimus*, 4(8):35-44.
- Nurhidayat, A. S., dan E. Mardawati. 2022. Aplikasi metode promethee dalam kajian potensi bahan baku nabati untuk produksi lesitin halal. *Journal Of Information Systems And Informatics Engineering*, 6(1):8-14.
- O'Brien, R. D. 2004. *Fats and Oils: Formulating And Processing For Applications*. CRC PRESS. New York.
- Prabowo, Y., M. Sudjatinah, dan A. S. Putri. 2020. Sifat fisik, kima, dan sensori mayones dengan berbagai jenis minyak nabati. *Jurnal Tekonologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1):1-4.
- 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.
- Ruswanto, A., D. Mardhatilah., dan R. L P. Putra. 2019. Pengaruh konsentrasi isolate protein kedelai dan konsentrasi minyak kedelai terhadap karakteristik mayonaise yang dihasilkan. *INSITIPER*, 1(1):1-10.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* 2(4):154–160.

- 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.
- Silva, W. D. S., A. H. N. Elias., J. A. Aricetti., M. I. Sakamoto., A. E. Murakami., S. T. M. Gomes., J. V. Visentainer., N. E. D. Souza, and M. Matsushita. 2009. Quail egg yolk (*Coturnix coturnix japonica*) enriched with omega-3 fatty acids. *Food Science and Technology* 42(2):660–663.
- Syamsuryadi, B., A. H. Fattah., dan A. Arifin. 2021. Performans reproduksi puyuh petelur setelah penambahan tepung kunyit (*Curcuma longa L.*) dalam pakan. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 1(2): 66-73.
- Tooy, M.D., N. N. Lontaan., L. C. M. Karisoh, dan Wahyuni, I. 2021. Kualitas fisik telur ayam ras yang direndam dalam larutan teh hijau (*Camellia sinensis*) komersial. *Zootec*. 41(1): 283–290.
- United Soybean Board, SoyBean Oil Innovations, in (http://www.soyconnection.com/soybean_oil/pdf/soy-oil_solutions.pdf.2011) (accessed on Oktober 27th, 2012 at 6:00am). United Soybean Board: Saint Louis, MO p.1-12.
- Usman, N. A., E. Wulandari, dan K. Suradi. 2015. Pengaruh jenis minyak nabati terhadap sifat fisik dan akseptabilitas mayones. *Jurnal Ilmu Ternak*, 15(2):22-27.
- Velioglu, S. D. 2019. Determination of the foaming and emulsifying properties of lyophilized whole quail egg, egg yolk and egg white. *Gıda*, 44(5): 919-931.
- 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.
- Wulandari, Z. 2018. Karakteristik lisozim dari telur unggas lokal sebagai pemanis. Disertasi Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor.