

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S., N. N. Aidha, E. Oktarina, dan I. Setiawati. 2020. Proses formulasi fiskosianin sebagai antioksidan dengan virgin coconut oil (VCO) sebagai fase minyak. *Jurnal Kementrian Perindustrian*. 11 (2) : 95-105.
- Alasalvar C., Taylor K.D.A, Shahidi F. 2005. Comparison of volatiles of cultured and wild sea bream (*sparus aurata*) during storage in ice by dynamic headspace analysis/ gas chromatography - mass spectrometry. *J. Agric. Food Chem*. 53 : 2616-2622
- Amertaningtyas, D., dan F. Jaya, F. 2011. Sifat fisiko-kimia mayonnaise dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *JIP*. 21 (1) : 1-6.
- Anwar, S. H., M. Antasari, D. Hasni, dan N. Safriani. 2017. Kombinasi pati sukun termodifikasi OSA (ocentyl succinic anhydride) dan lesitin sebagai penstabil emulsi minyak dalam air. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14 (3) : 124-133.
- Arpi, N., dan S. Noviasari, 2007. Profil medium chain fatty acid (MCFA) dan sifat kimia minyak kelapa (VCO, minyak simplah, minyak pliek u, minyak kopra), dan minyak sawit. Review. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Syiah Kuala.
- Astawan, M dan A. L. Kasih. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 1998. *Mutu Mayonnaise*. Jakarta. (SNI 01-4473-1998).
- Bell, D., and Weaver. 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg*. Kluwer Academic Publishers: New York.
- Buckle, K. A, R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 2009. *Ilmu Pangan (Food Science)*. UI-Press: Jakarta.
- Budijanto, S., dan A. B. Sitanggang. 2010. Kajian keamanan pangan dan kesehatan minyak goreng. *Jurnal Kesehatan*. 19(4) : 361-372.
- Collins, Y. F., Mc Sweeney, and M. G. Wilkinson. 2003. Lipolysis and free fatty acid catabolism in a cheese: a review of current knowledge. *Int Dairy J* 16: 1347- 61.

- Destrasia, R. F. 2012. Studi komparasi pembuatan kerupuk kepala udang dengan composite flour (pati ganyong dan tepung tapioka). *Food Science and Culinary Education Journal*. 1(1): 1-5.
- Evanuarini, H., Nurliyani, Indratiningsih, dan P. 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.
- Farhatain, R. 2012. Analisis Kualitas Fisis Minyak Goreng Sebelum Pemakaian dan Setelah Pemakaian. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin, Makassar.
- Fitriani, R. 2016. Pengukuran Nilai Dielektrik pada Bahan Cuka berdasarkan Variasi Frekuensi Sumber Tegangan dengan Menggunakan Osiloskop. Skripsi. Universitas Jember.
- Gaspersz, V. 1991. Metode Rancangan Percobaan. Arminco: Bandung.
- Goutara dan S. Wijandi. 1975. Dasar Pengolahan Gula. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB: Bogor.
- Hajar, S., A. A. Novany, A. P. Windarto, A. Wanto, dan E, Irawan. 2020. Penerapan k-means Clustering pada ekspor minyak kelapa sawit menurut negara tujuan. ISBN 978-602-52720-7-3 : 314-318.
- Handajani, S., G. J. Manuhara, dan R. B. K. Anandito. 2010. Pengaruh suhu ekstraksi terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori minyak wijen (sesamum indicum l.). *Agritech*. 30 (2) : 116-122.
- Hutapea, C. A., H. Rusmarilin, dan M. Nurminah. 2016. Pengaruh perbandingan zat penstabil dan konsentrasi kuning telur terhadap mutu reduced fat mayonnaise. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(3) : 304-311.
- Jannah, W. 2020. Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Mayonnaise dengan Penambahan Dadih Susu Kerbau pada Konsentrasi yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian dan peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Jumrah, N. 2013. Efektivitas Gelatin Tulang ikan Tuna (*Thunnus sp.*) sebagai Co-Emulgator dalam Sediaan Emulsi Minyak Ikan (*Oleum lecoris aselli*). Skripsi. Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi. Universitas Hasanudin, Makassar.
- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Penerbit Universitas Indonesia: Jakarta.
- Ketaren, S. 2008. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press: Jakarta.

- Khadijah, Z. 2008. *Khasiat Dahsyat Minyak Zaitun*. Gapura Publishing: Yogyakarta.
- Kramlich, W. W., A. M. Pearson and F. W. Tauber. 1973. *Processed Meat*. The Publishing Co. Inc Westport. Connecticut.
- Krishna, G., G. Raj, A. S. Bhatnagar, P. K. Kumar and P. Chandrashekar. 2010. *Coconut Oil : Chemistry, Production, and its Application. A Review*. Department of Lipis Science and Traditional Foods. Central Foods Technological Research Institute (CSIR), Mysore.
- Lioe, H. N., N. Andarwulan, dan D. Rahmawati. 2018. Karakteristik fisikokimia dan sensori mayonnaise pada berbagai komposisi asam lemak dari minyak nabati berbeda. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(1) : 1-9.
- Maharani, D. M., N. Bintoro, dan B. Rahardjo. 2012. Kinetika perubahan ketengikan (rancidity) kacang goreng selama penyimpanan. *Agritech*. 32(1) : 15-22.
- Maqsurroh, F. H. 2018. *Analisis Minyak Zaitun, Sawit, Babi dan Campuran Berbasis Data FTIR dengan Kualifikasi Menggunakan PCA dan CA*. Skripsi. Jurusan Fisika, Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta CV: Bogor. 95-96.
- Nakamura, R. and E. Doi. 2000. *Egg Processing*. In: S. Nakai and H. Modler (Editor). *Food Proteins: Processing Applications*. Wiley-VCH, Inc. New York.
- Orey, C. 2005. *Terapi Minyak Nabati Keampuhan VCO dan 16 Minyak Ajaib (Majalah Flonal Serial)*. PT Samarinda Utama: Jakarta.
- Paliling, D, C. 2019. *Karakteristik Fisik dan Kesukaan Mayonnaise Telur Sterilisasi pada Penggunaan Jenis dan Level Gula yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Palma, A., M. G. Aziz, M. M. Chaundry, M. B. Uddin, and M. Alam. 2004. Effect of Edible Oils on Quality and Shelf of Low Fat Mayonnaise . 3(6) : 340-343
- Polli, F. F. 2016. Pemurnan minyak kelapa dari kopra asap dengan menggunakan adsorben arang aktif dan bentinit. *Jurnal Riset Industri*. 10(3) : 115-124.
- Pundir, R. K. and Jain, P. 2010. Screening for antifungal activity of commercially available chemical food preservatives. *International Journal of Pharmaceutical Science Review and Research*. 5(2) : 25-27.

- Radford, S. A. and R.G. Board. 1993. Fate of phatogens in home-made mayonnaise and related products. *Food Microbiology*. 10 : 269-278.
- Rismunandar. 1986. *Membudidayakan Lima Jenis Bawang*. Sinar Baru: Bandung.
- Romanoff, A. L, and A. J. Romanoff. 1963. *The Avian Eggs*. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Rusalim, M. M., Tamrin, dan Gusnawaty. 2017. Analisis sifat mayonnaise barbahan dasar putih telur dan kuning telur dengan penambahan berbagai jenis minyak nabati. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(5) : 770-778.
- Santoso, R. 2018. *Penambahan Dadih Susu Kerbau pada Konsentrasi yang Berbeda dalam Pembuatan Mayones di Tinjau dari Sifat Fisik dan Kimia*. Thesis. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim, Riau.
- Silaban, R., Manullang dan R.S. Hutapea. 2014. Pembuatan VCO (virgin coconut oil) melalui kombinasi teknik fermentasi dan enzimatis menggunakan ekstrak nenas. *Jurnal Pendidikan Kimia*. 3(1) : 6 – 10.
- Soekarto, S. T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Alfabeta: Bandung.
- Soimah, I. K. 2011. *Pengaruh Pemberian Tepung Kaki Ayam Broiler sebagai Subtitusi Tepung Ikan di dalam Ransum Terhadap Ketebalan Kerabang, Kadar Protein dalam Albumen dan Kuning Telur Ayam Arab (Gallus turciccus)*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Univertas Islam Negeri Maulana Malik Ibarahim, Malang.
- Suhardiyono, L. 2000. *Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya*. Kanisius: Yogyakarta.
- Suhendra, L., S. Raharjo, P. Hastuti, and C. Hidayat. 2014. Fucoxanthin microemulsion stability and its effectiveness in inhibiting photooxidation of vitamin c in beverage model. *Agritech*. 34 (2) : 138–145.
- Suraweera, R. K., H. G. P. Pasansi, H. M. D. R. Herath, D. B. M, Wickramaratne, S. H. T. Sudeshika, D. Niyangoda, and M. H. F Sakeena. 2014. Formulation and stability evaluation of ketoprofen loaded virgin coconut oil based creamy emulsion. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 6 (8) : 249–254.
- Suseno, T. I. P dan M. M. Husodo. 2000. Pengaruh jenis dan jumlah lemak yang ditambahkan terhadap sifat mentega tempe. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Syah, A., N., A. 2005. *Mengenal Lebih Dekat Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. PT. Agromedia Pustaka: Tangerang.

- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Suparmo, Murdiati, Sudarmadji, Rahayu, Naruki dan Astuti. 1989. Bahan Tambahan Pangan (Food Additive). Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada: Yogyakarta
- Taylor, M. H., and D. E. Bigbee. 1973. Poultry and egg product. In: A. Kramer & B. A. Twigg (Eds.), Quality control for the Food Industry, 2 rd ed. The Avi Publising Co. Inc., Westport Connecticut.
- Van der Meeren, P., J. Vanderdeelen, and L. Baert. 1992. Phospholipid Analysis by HPLC. Food Analysis by HPLC. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Wardani, N. P. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) Kaya Antioksidan dan Pembuatan Mayonnaise Berbahan Dasar Minyak Kelapa, Minyak Sawit, dan Minyak Kedelai. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widayanti, A., S. R. Naniek, dan R. A. Damayanti. 2013. Pengaruh Kombinasi Sukrosa dan Fruktosa Cair sebagai Pemanis terhadap Sifat Fisik Kembang Gula Jeli Sari Buah Pere (*Momordica charatina* L). *Farmasains*. 2(1) : 26-30.
- Winarno, F. G., dan Koswara, 2002. Telur, komposisi, penanganan dan pengolahan. M-Brio Press: Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Wulandari, R. W. 2017. Kualitas Reduced Fat Mayonnaise dengan Penambahan Guar Gum Ditinjau Dari Kestabilan Emulsi, Aktivita Air dan Warna. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Barwijaya. Malang.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.

Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian *Mayonnaise* pada Penambahan Jenis dan Level Minyak yang Berbeda



RIWAYAT HIDUP



Zulfikar, lahir pada tanggal 16 Oktober 1999 di Maroangin, Kecamatan Maiwa, Kabupaten Enrekang, Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis adalah anak bungsu dari 5 bersaudara dari pasangan (Alm.) Abdul Rahman dan I Komo. Jenjang pendidikan yang pernah ditempuh penulis adalah TK Darmawanita di Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang yang lulus pada tahun 2005 dan melanjutkan sekolah dasar di SDN 126 Sarassang Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang, lulus pada tahun 2011. Setelah lulus di sekolah dasar penulis melanjutkan pendidikannya di SMPN 1 Maiwa yang lulus pada tahun 2014, Kemudian melanjutkan pendidikan di SMAN 4 Enrekang, lulus pada tahun 2017. Setelah menyelesaikan pendidikan SMA penulis diterima pada Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui Jalur Non Subsidi (JNS) di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Saat ini penulis aktif di Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin (HIMATEHATE_UH) Periode 2019-2020, Himpunan Pelajar Mahasiswa Masenrempulu Cabang Maiwa (HPMM Cab. Maiwa) Periode 2020, Himpunan Pelajar Mahasiswa Masenrempulu Komariat UNHAS (HPMM Kom. UNHAS) Periode 2019 dan sebagai asisten laboratorium pada mata kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak (DTHT) 2018-sekarang di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.