

## Daftar Pustaka

- Amertaningtyas D., Jaya F. 2012. Sifat Fisiko Kimia Mayonnaise dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 21(1): 1-6.
- Aprilasani Z., Adiwarna A. 2014. Pengaruh Lama Waktu Pengadukan Dengan Variasi Penambahan Asam Asetat Dalam Pembuatan *Virgin Coconut Oil (VCO)* Dari Buah Kelapa. *Jurnal Konversi* 3(1): 1-12
- Arpah. 2003. Evaluasi Hasil Uji ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) menggunakan *weibull hazard analysis* Penerapan Pada Penentuan Kadaluwarsa Mayonnaise. [Disertasi]. Pascasarjana Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Deol, P., Evans, J. R., Dhahbi, J., Chellappa, K., Han, D. D., Sladek, F. M. 2015. Soybean Oil Is More Obesogenic And Diabetogenic Than Coconut Oil And Fructose In Mouse: Potential Role For The Liver. *Plos One*.
- Harjono. 1997. Teknik Pengembangan Kelapa Kapyor. Solo: CV Penebar Swadaya.
- Hughes, O, Bennion, M. 1977. *Industry Foods*. Macmillan Publishing CO., Inc. New York.
- Hui, YH. 1992. *Encyclopedia Of Food Scine and Technology*. Volume 3. John Wiley & Sons Inc. New York.
- Insan RR., Faridah A., Yulastri A., Holinesti R. 2019. Using Belimbing Wuluh (*Averhoa Blimbi L.*) As A Functional Food Processing Product. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 1(1): 47-55.
- Jaya, FD., Amertaningtyas, Tistiana H. 2013. Evaluasi Mutu Organoleptic Mayonnaise dengan Bahan Dasar Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak* 8(1): 30-34.
- Karouw S., Indrawanto C. 2015. Pengolahan dan Peluang Pengembangan Minyak Goreng Berbagai Jenis Kelapa Genjah. *Jurnal Perspektif* 14(1): 1-13.
- Karouw S., Santoso B., Maskromo I. 2019. Teknologi Pengolahan dan Minyak Kelapa dan Hasil Ikutannya. *Jurnal Litbang Pertanian* 38(2): 86-95.
- Muchtadi T., Sugiyono, Ayustaningwarno F. 2013. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta CV.
- Muzaifa M. 2013. Perubahan karakteristik fisik belimbing wuluh selama fermentasi asam sunti. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(2): 7–11.
- Nurdiansyah, I. 2013. Pengaruh Pemberian Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi Linn.*) Terhadap Jumlah Spermatid dan Spermatozoa Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). Universitas Sebelas Maret. Surakarta. [skripsi].
- Prabowo Y. 2020. Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Mayonnaise Dengan Berbagai Jenis Minyak Nabati. Universitas Semarang. Semarang. [skripsi]
- Prahadi, M. 2011. Khasiat Dan Manfaat Belimbing Wuluh Obat Herbal Sepanjang Zaman Stomata. Surabaya.
- Prasetya DA., Evanuarini H. 2019. Kualitas Mayonaise Menggunakan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa Blimbi L.*) Sebagai Pengasam Ditinjau Dari Kestabilan Emulsi, Droplet Emulsi dan Warna. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 14(1): 20-29.

- Putriana, A. 2018. Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Sebagai Ovisida Keong Mas (*Pomacea canaliculata* L.). Universitas Islam Negeri Raden Intan. Lampung. [skripsi].
- Qadirun PO, Riwu AR, Sabtu B. 2020. Pengaruh Penggunaan Perasan Jerut Purut (*Citrus Hystrix d.c.*) Dengan Level yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik Fisikokimia dan Organoleptik Mayonaise. *Jurnal Peternakan Lahan Kering* 2(1): 754-761.
- SNI 01-4473-1998. 1998. Standar Mutu Mayonaise. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- SNI 7381-2008. 2008. Minyak Kelapa *Virgin (VCO)* Ics 67.200.10. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Sulistiyani WI, Sulwana M, Dwi F, Rahmawati E, Nugraheni C, Mahardika CN. 2017. Pengaruh Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L*) Terhadap Daya Hambat Bakteri *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Riset Kesehatan* 6(2): 62-65.
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Suparmo, Murdiati, Sudarmadji, Rahayu, Naruki, Astute. 1989. Bahan Tambahan Pangan (*Food Additive*). Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Usman NA, wulandari e, suradi k. 2015. Pengaruh Jenis Minyak Nabati Terhadap Sifat Fisik dan Akspetabilitas Mayonnaise. *Jurnal Ilmu Ternak* 15 (2): 22-27.