

## DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., & 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.
- Ayustaningawarno, F. dkk. 2012. Aplikasi Pengolahan Pangan. Yogyakarta: Deepublish
- Badan Standar Nasional. 1998. Mutu *Mayonnaise*. Jakarta
- Buckle. K. A., R. A., Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Effendi, A., M. Winarni dan W. Sumarni. 2012. Optimalisasi penggunaan enzim bromelin dari sari bonggol nanas dalam pembuatan minyak kelapa. *Indo Journal of Chemical Science*. 1(1): 2-3.
- Fauzi, Y. 2008. Kelapa Sawit Budidaya Pemanfaatan Hasil dan Limbah Analisis Usaha dan Pemasaran. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Figoni, P. 2008. How Baking Works. Edisi 2. New Jersey: John Wiley Sons.
- Garcia, M. K. 2006. Quality characterization of cholesterol-free *mayonnaise* type spreads containing rice bran oil. Thesis: Chemical Engineering, Louisiana State Universit, Los Angeles.
- Gaonkar, G. R., K. Koka, Chen and Campbell. 2010. Emulsifying functionality of enzyme modified milk proteins and *mayonnaise* like emulsions. *African Journal of Food Science*. 4(1): 16-25.
- Goltz, S. R., Wayne, M., and Campbell. 2012. Meal triacylglycerol profile modulates postprandial absorption of carotenoids in humans. *Journal Molecural Nutrition and Food Research*, Purdue University.
- Gurning, A. F. K., I. M. S. Utama., Niluh dan Yulianti. 2019. Pengaruh pelepasan emulsi minyak wijen dan minyak sereh terhadap mutu dan masa simpan buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis lour*). *Jurnal Beta*. 7(2): 236: 237.
- Handajani, S., G. J. Manuhara, dan R. B. K. Anandito. 2010. Pengaruh suhu ekstraksi terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris minyak wijen (*Sesemum indicum L.*). *Agritech*. 30(2):116-122.

- Hardoyo. 2007. Kondisi optimum fermentasi asam asetat menggunakan acetobacter aceti B166. Balai Besar Teknologi Pati.
- Haryoto, 2002. Pengawetan Telur Segar. Yogyakarta: KANISIUS.
- Jaya, F., D. Amertaningtyas, dan H. Tistiana. 2013. Evaluasi mutu organoleptik *mayonnaise* 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. The sensory quality evaluation of *mayonnaise* based on egg yolk supplemented with purslane meal (*Portulaca Oleracea*). Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan 7(2) : 81-87.
- Mutiah, 2002. Perbandingan mutu mayones telur ayam dan mayones telur itik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Nugraheni, K. 2012. Pengaruh pemberian minyak zaitun ekstra virgin terhadap profil lipid serum tikus putih (*Rattus norvegicus*) strain sprague dawley hiperkolesterolemia. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Polii, F. F. 2016. Pemurnian minyak kelapa dari kopra asap dengan menggunakan adsorben arang aktif dan bentonit. Jurnal Riset Industri. 10(3):115-124.
- Prabowo, Y. 2020. Sifat fisik, kimia dan sensori *mayonnaise* dengan berbagai jenis minyak nabati. Skripsi. Universitas Semarang.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor (ID) : IPB Press.
- Stadelman, W. J. 2009. Egg Science and Technology. The AVI Publ. Westport
- Tripoli E., Giammanco M., Tabacchi G. 2012. The phenolic compounds of olive oil. Structure, biological activity and beneficial effect on human health. Nutrition Research Reviews. 18(2): 98-112.
- Usman NA, Wulandari E, Suradi K. 2015. The effect of various vegetable oils on physical properties and acceptability of *mayonnaise*. Jurnal Ilmu Ternak 15(2).
- Winarno, F. G. 1993. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi Terbaru. M-Brio-Press, Bogor

Wusnah., Marietna dan R. Lestari. 2018. Pembuatan asam asetat dari air cucian kopi robusta dan arabika dengan proses fermentasi. Jurnal Teknologi Kimia Unimal. 7(1): 61-72.

## LAMPIRAN



## RIWAYAT HIDUP



**Riska A.**, Lahir di Pakkolompo pada tanggal 24 Oktober 1999 merupakan anak pertama dari 2 bersaudara dari pasangan bapak Agus dan ibu Salmawati. Alamat penulis yaitu Jl. Poros Malino km 45 Kabupaten Gowa, dan saat ini tinggal di Perintis Kemerdekaan 7 (PK7). Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh penulis adalah SDI Pakkolompo kemudian melanjutkan sekolah SMP di SMPN 1 Parangloe , kemudian melanjutkan pendidikan SMA di SMAN 1 Parangloe atau SMA 6 GOWA dan masuk di jurusan IPA. Lulus pada tahun 2017. Organisasi yang pernah diikuti penulis sewaktu sekolah di SMAN 1 Parangloe yaitu sebagai anggota PMR (Palang merah remaja) dan setelah menyelesaikan tingkat sekolah menengah atas atau sederajat, penulis diterima di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui jalur SNMPTN Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar pada tahun 2017. Organisasi kampus yang pernah diikuti oleh penulis yaitu UKM FOSIL (Forum Studi Ilmiah) dan HIMATEHATE\_UH (Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak).