

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. 2013. Uji *Salmonella-shigella* pada telur ayam yang disimpan pada suhu dan waktu yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Edu Research*. 2(1)
- Akbarillah, T., Kususiyah, dan Hidayat. 2010. Pengaruh penggunaan daun indigofera segar sebagai suplemen pakan terhadap produksi dan warna *Yolk* itik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 5(1)
- Apriyanti, R. 2019. Pengaruh Perbandingan Minyak Kedelai dengan *Whey* Susu Bubuk dan Konsentrasi Jeruk Lemon terhadap Karakteristik *Salad dressing* Labu Kuning. Tugas Akhir. Universitas Pasundan, Bandung
- Ardiyansyah, F. 2019. Analisis nilai tambah telur itik menjadi telur asin (studi kasus di *Home industry* milik ibu Juhartatik). Seminar Nasional Optimalisasi Sumberdaya Lokal di Era Revolusi Industri 4.0. ISBN: 978-602-50605-8-8
- Ardiyanti, A, L. 2017. Mayonaise. Laporan Praktikum. IPB, Bogor
- Ariyani, E. 2006. Penetapan kandungan kolesterol dalam kuning telur pada ayam petelur. Balai Penelitian Ternak
- Barlina, R., dan D. Torar. 2018. Diversifikasi produk *Virgin coconut oil*. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain
- Basuki, A, F., B. Hidayat, dan S. Darana. 2016. Deteksi kualitas dan kesegaran telur berdasarkan segmentasi warna dengan metode *Fuzzy color* histogram dan wavelet dengan klasifikasi kkn. *e-Proceeding of Engineering*. 3(3): 4404
- Budiman, A., A. Hintono, dan Kusrahayu. 2012. Pengaruh lama penyangraian telur asin setelah perebusan terhadap kadar NaCl, tingkat keasinan dan tingkat kekenyalan. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 219-227
- Dika, N., W. Agus, dan T. L. Nugraheni. 2018. Pembuatan *Cookies* bebas gluten dari campuran pati garut (*Maranta arundinacea L.*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik. Poltekkes Kemenkes. Yogyakarta
- Djaelani, M, A. 2015. Pengaruh pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan terhadap kualitas telur ayam ras (*Gallus L.*). *Buletin. Anatomi dan Fisiologi*. 23(1): 24-30
- Fitriani, R. 2016. Pengukuran Nilai Dielektrik pada Bahan Cuka berdasarkan Variasi Frekuensi Sumber Tegangan dengan Menggunakan Osiloskop. Skripsi. Universitas Jember
- Frissilia, I. 2019. Analisis Pemasaran Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) (Studi Kasus : Desa Gunung Monako Kecamatan Sipispis Kabupaten Serdang Berdagai). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan
- Hartati, L, dan D. Biyatmoko. 2016. Inklusi pengayaan β -caroten dan vitamin A asal tepung daun murbai dan daun pepaya terhadap kandungan kolesterol

- telur, skor warna kuning telur, dan produksi itik alabio. Prosiding Seminar Nasional Lahan Basah: 901-907
- Hutapea, C, A., H. Rusmarilin, dan M. Nurminah. 2016. Pengaruh perbandingan zat penstabil dan konsentrasi kuning telur terhadap mutu *Reduced fat* mayonnaise. *J.Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(3)
- Juliambrawati, M. 2010. Pengaruh Penggunaan Tepung Limbah Udang dalam Ransum terhadap Kualitas Telur Itik. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Ketaren, P, P. 2007. Peran itik sebagai penghasil telur dan daging nasional. *Wartazoa*. 17(3)
- Laksmi, R, T., A. M. Legowo, dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *Chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 453-460
- Latifaningsih, L. 2012. Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Perendaman dalam Larutan Asam Asetat terhadap Sifat Sensoris, Kadar Protein Total, dan Alkaloid Total Emping Melinjo. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Lioe, H, N., N. Andarwulan, dan D. Rahmawati. 2018. Karakteristik fisikokimia dan sensori mayonnaise pada berbagai komposisi asam lemak dari penggunaan minyak nabati berbeda. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(1): 1-9
- Novia, D., S. Melia, dan N. Z. Ayuza. 2011. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 70-76
- Nahariah., E. Abustam, dan R. Malaka. 2010. Karakteristik fisikokimia tepung putih telur hasil fermentasi *Saccharomyces cereviceae* dan penambahan sukrosa pada putih telur segar. *JITP*. 1(1)
- Nurliana., S. C. Yuda., F. Jamin., T. R. Ferasyi., M. Isa, dan Darmawi. 2015. Pengaruh pencelupan karkas ayam pedaging dalam larutan asam sitrat dan asam asetat terhadap angka lempeng total *Escherichia coli*. *Jurnal Medika Veterinaria*. 9(2)
- Paliling, D, C. 2019. Karakteristik Fisik dan Kesukaan Mayonnaise Telur Sterilisasi pada Penggunaan Jenis dan Level Gula yang Berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar
- Prasetya, D, A., dan H. Evanuarini. 2019. Kualitas *Mayonnaise* menggunakan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbiL.*) sebagai pengasam ditinjau dari kestabilan emulsi, droplet emulsi dan warna. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 14(1): 20-29
- Pribadi, S, B., M. Yogiartono, dan T. H. Agustantina. 2010. Perubahan kekuatan impak resin akrilik polimerisasi panas dalam perendaman larutan cuka apel. *Dentofasial*. 9(1): 13-20

- Purnamasari, D, K., K. G. Wiryawan, dan L. A. Paozan. 2015. Potensi limbah rajungan (*Portunus pelagicus*) sebagai pakan itik petelur. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 4(1): 11-19
- Puspitasari, R. 2006. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras dengan Waktu Desugarisasi Berbeda. Skripsi. IPB, Bogor
- Rahmawati, D., N. Andarwulan, dan H. N. Lioe. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode *Quantitative descriptive analysis*. *Jurnal Mutu Pangan*. 2(2): 80-87
- Rahmawati, N., Sugiyanta, dan E. N. Sakinah. 2018. Pengaruh pemberian cuka apel 'A' terhadap kadar MDA hepar tikus wistar jantan yang diinduksi parasetamol dosis toksik. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*. 6(2)
- Razak, A., A. Djamal, dan G. Revilla. 2013. Uji daya hambat air perasan buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia s*) terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* secara in vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2(1)
- Santoso, R. 2018. Penambahan dadih susu kerbau pada konsentrasi yang berbeda dalam pembuatan mayones di tinjau dari sifat fisik dan kimia
- Saputra, R., D. Septinova, dan T. Kurtini. 2015. Pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kualitas internal telur ayam ras. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1): 75-80
- Setiawan, A, B., O. Rachmawan, dan D. S. Sutardjo. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas, dan pH mayonnaise. *Students e-Journal*
- Simanjuntak, R., U. Santoso, dan T. Akbarillah. 2013. Pengaruh pemberian tepung daun katuk (*Sauropus androgynus*) dalam ransum terhadap kualitas telur itik mojosari (*Anas javanica*). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 8(1)
- Siregar, R, F., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 521-528
- Sujana, E., S. Wahyuni, dan H. Burhanuddin. 2006. Efek pemberian ransum yang mengandung tepung daun singkong, daun ubi jalar dan eceng gondok sebagai sumber pigmen karotenoid terhadap kualitas kuning telur itik tegal. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1): 53-56
- Wirahadi, M. 2017. Elemen interior berbahan baku pengolahan sampah *Styrofoam* dan sampah kulit jeruk. *Jurnal Intra*. 5(2): 144-153

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova Nilai L* (Kecerahan) Mayonnaise pada Kombinasi Jenis Telur dan Asam yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: L

PERLAKUAN	Mean	Std. Deviation	N
Telur Itik+Jeruk Nipis	82.5633	.36350	3
Telur Itik+Cuka Apel	81.2133	2.02609	3
Telur Itik+Asam Cuka	80.2300	4.45063	3
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	87.9533	2.13912	3
Telur Ayam Ras+Cuka Apel	86.4233	5.94736	3
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	83.5800	6.24061	3
Telur Ayam Buras+Jeruk Nipis	85.1367	2.40017	3
Telur Ayam Buras+Cuka Apel	87.3200	.41905	3
Telur Ayam Buras+Asam Cuka	82.7033	2.24549	3
Total	84.1248	3.95435	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: L

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	178.727 ^a	8	22.341	1.765	.151
Intercept	191078.581	1	191078.581	15096.275	.000
PERLAKUAN	178.727	8	22.341	1.765	.151
Error	227.832	18	12.657		
Total	191485.140	27			
Corrected Total	406.559	26			

a. R Squared = .440 (Adjusted R Squared = .191)

**Lampiran 2. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Nilai a* (Kemerahan)
Mayonnaise pada Kombinasi Jenis Telur dan Asam yang
Berbeda**

Descriptive Statistics

Dependent Variable: a

PERLAKUAN	Mean	Std. Deviation	N
Telur Itik+Jeruk Nipis	9.8483	1.27499	3
Telur Itik+Cuka Apel	8.7400	2.74532	3
Telur Itik+Asam Cuka	5.9683	2.16410	3
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	1.2950	.53752	3
Telur Ayam Ras+Cuka Apel	1.8517	1.63947	3
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	3.0550	4.57277	3
Telur Ayam Buras+Jeruk Nipis	1.4233	1.33774	3
Telur Ayam Buras+Cuka Apel	1.1567	.71015	3
Telur Ayam Buras+Asam Cuka	2.0067	2.04309	3
Total	3.9272	3.74403	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: a

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	276.059 ^a	8	34.507	7.026	.000
Intercept	416.423	1	416.423	84.790	.000
PERLAKUAN	276.059	8	34.507	7.026	.000
Error	88.402	18	4.911		
Total	780.884	27			
Corrected Total	364.461	26			

a. R Squared = .757 (Adjusted R Squared = .650)

Homogeneous Subsets

A

PERLAKUAN	N	Subset		
		1	2	3
Duncan ^{a,b} Telur Ayam Buras+Cuka Apel	3	1.1567		
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	3	1.2950		
Telur Ayam Buras+Jeruk Nipis	3	1.4233		
Telur Ayam Ras+Cuka Apel	3	1.8517		
Telur Ayam Buras+Asam Cuka	3	2.0067	2.0067	
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	3	3.0550	3.0550	
Telur Itik+Asam Cuka	3		5.9683	5.9683
Telur Itik+Cuka Apel	3			8.7400
Telur Itik+Jeruk Nipis	3			9.8483
Sig.		.363	.051	.056

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 4.911.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 3. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Nilai b* (Kekuningan) Mayonnaise pada Kombinasi Jenis Telur dan Asam yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: b

PERLAKUAN	Mean	Std. Deviation	N
Telur Itik+Jeruk Nipis	40.3967	.44049	3
Telur Itik+Cuka Apel	38.5300	6.88409	3
Telur Itik+Asam Cuka	33.3800	4.79304	3
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	25.0467	3.89120	3
Telur Ayam Ras+Cuka Apel	22.2000	2.34578	3
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	26.7000	8.76153	3
Telur Ayam Buras+Jeruk Nipis	32.8067	1.02344	3
Telur Ayam Buras+Cuka Apel	30.5500	2.91671	3
Telur Ayam Buras+Asam Cuka	31.1000	4.30492	3
Total	31.1900	6.92728	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: b

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	855.559 ^a	8	106.945	4.909	.002
Intercept	26266.035	1	26266.035	1205.765	.000
PERLAKUAN	855.559	8	106.945	4.909	.002
Error	392.107	18	21.784		
Total	27513.701	27			
Corrected Total	1247.666	26			

a. R Squared = .686 (Adjusted R Squared = .546)

Homogeneous Subsets

B

PERLAKUAN	N	Subset			
		1	2	3	4
Duncan ^{a,b} Telur Ayam Ras+Cuka Apel	3	22.2000			
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	3	25.0467	25.0467		
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	3	26.7000	26.7000		
Telur Ayam Buras+Cuka Apel	3	30.5500	30.5500	30.5500	
Telur Ayam Buras+Asam Cuka	3		31.1000	31.1000	
Telur Ayam Buras+Jeruk Nipis	3		32.8067	32.8067	32.8067
Telur Itik+Asam Cuka	3		33.3800	33.3800	33.3800
Telur Itik+Cuka Apel	3			38.5300	38.5300
Telur Itik+Jeruk Nipis	3				40.3967
Sig.		.058	.066	.074	.082

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 21.784.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 4. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Nilai Kesukaan Mayonnaise pada Kombinasi Jenis Telur dan Asam yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: KESUKAAN

PERLAKUAN	Mean	Std. Deviation	N
Telur Itik+Jeruk Nipis	2.3000	.26458	3
Telur Itik+Cuka Apel	3.0667	.28868	3
Telur Itik+Asam Cuka	3.1667	.55076	3
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	3.3000	.65574	3
Telur Ayam Ras+Cuka Apel	3.8667	.40415	3
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	4.4333	.30551	3
Telur Ayam Buras+Jeruk Nipis	3.4667	.20817	3
Telur Ayam Buras+Cuka Apel	3.7667	.65064	3
Telur Ayam Buras+Asam Cuka	4.3000	.26458	3
Total	3.5185	.72961	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: KESUKAAN

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	10.481 ^a	8	1.310	7.018	.000
Intercept	334.259	1	334.259	1790.675	.000
PERLAKUAN	10.481	8	1.310	7.018	.000
Error	3.360	18	.187		
Total	348.100	27			
Corrected Total	13.841	26			

a. R Squared = .757 (Adjusted R Squared = .649)

Homogeneous Subsets

KESUKAAN

PERLAKUAN	N	Subset		
		1	2	3
Duncan ^{a,b} Telur Itik+Jeruk Nipis	3	2.3000		
Telur Itik+Cuka Apel	3		3.0667	
Telur Itik+Asam Cuka	3		3.1667	
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	3		3.3000	
Telur Ayam Buras+Jeruk Nipis	3		3.4667	
Telur Ayam Buras+Cuka Apel	3		3.7667	3.7667
Telur Ayam Ras+Cuka Apel	3		3.8667	3.8667
Telur Ayam Buras+Asam Cuka	3			4.3000
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	3			4.4333
Sig.		1.000	.058	.098

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .187.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = .05.

DOKUMENTASI PENELITIAN



RIWAYAT HIDUP



A.ILMIH AMALIA ALIASRAF, lahir di Makassar, Sulawesi Selatan, 6 Agustus 1998. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan Dr. Muh. Arif, SE,.MP dan A.Surintan, SE. Penulis berasal dari Makassar tepatnya di Taman Sudiang Indah, Kelurahan Pai, Kecamatan Biringkanaya. Jenjang pendidikan penulis dimulai pada taman kanak-kanak di TK Al-Hijrah hingga tahun 2004 di Kota Makassar. Setelah selesai penulis melanjutkan kejenjang sekolah dasar di SD Negeri Mandai hingga tahun 2010. Kemudian penulis melanjutkan sekolah kejenjang sekolah menengah pertama di SMP Negeri 25 Makassar hingga tahun 2013. Lalu penulis kembali melanjutkan pendidikan kejenjang yang lebih tinggi yaitu sekolah menengah atas di SMA Negeri 15 Makassar selesai pada tahun 2016. Sekarang penulis duduk dibangku perkuliahan, di Universitas Hasanuddin, Fakultas Peternakan. Penulis masuk dengan jalur SNMPTN.