

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)
- Agusta. 2000. *Telur Sumber Makanan Bergizi*. Kementrian IPeternakan RI dan Kementrian Kesehatan RI. Jakarta.
- Agustina, R. 2012. Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang angle cake. *Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 23 (2) :6-13.
- 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)
- Amertaningtyas, D., dan F. Jaya. 2012. Sifat fisiko-kimia *mayonnaise* dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 21 (1) : 1-6.
- Anggorodi, 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Yogyakarta (ID): Gadjah Mada University Pr.
- Ardiyanti, A, L. 2017. *Mayonaise*. Laporan Praktikum. IPB, Bogor
- Badan Standar Nasional. 1998. *Mutu Mayonnaise*. (SNI 01-4473-1998). Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. *Inovasi teknologi dan pengolahan telur*.
- Djaelani, M.A. 2015. Pengaruh pencelupan air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan terhadap kualitas telur ayam ras. *Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro. Semarang. Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 23 (1) : 24-30.
- Faridah, A. 2008. *Buku Sekolah Elektronik Patisseri*. Jilid II. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fitriani, R. 2016. *Pengukuran Nilai Dielektrik pada Bahan Cuka berdasarkan Variasi Frekuensi Sumber Tegangan dengan Menggunakan Osiloskop*. Skripsi. Universitas Jember

- Finarti., Renol., Deddy W., Mohamad A., dan Radhiyatul U. 2019. Rendaman dan pH gelatin kulit ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang direndam pada berbagai konsentrasi HCl. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3 (1) 22-27.
- Gasperz. 1991. 2nd. Ed. *The Avian Egg*. John Wiley and Sons, New York.
- Gorie, D. B. M. 2009. Pembuatan Cuka Apel Fuji (*Malus 'Fuji'*) Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Acetobacter aceti*. Skripsi. Fakultas Teknik Program Studi Teknik Kimia Depok.
- Hardoyo, Tjahjono, Primarini, Hartono dan Musa. 2007. Kondisi optimum fermentasi asam asetat menggunakan *Acetobacter aceti* B166. *Jurnal Sains MIPA*. 13(1) :1-20
- Hartaningsih, Y. S., 2014. Evaluasi Sifat Fisiko-kimia dan Organoleptic Mayones Dengan Perlakuan Jenis Minyak Nabati dan Konsentrasi Kuning Telur Ayam Kampung. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional. Veteran Jawa Timur Surabaya.
- Hartono. 2014. Langkah-Langkah Teknis Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras. Temu Teknis Fungsional Non Peneliti. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- 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) : 304-311
- Jaya, F., Amertaningtyas, D., Tistiana, H., 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.
- Lestari. 2015. Pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kualitas internal telur itik. *Tegal*. 3(1): 7-14
- Mulza, P, D., Ratnawulan., dan Guesnedi. 2013. Uji kualitas telur ayam ras terhadap lamanya penyimpanan berdasarkan sifat listrik. *Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang. Padang. Pillar of Physics*. 1 : 111-120.
- 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)
- Pertiwi M., Yoni A., Apon Z.M., dan Rizkia M. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan PreTreatment Asam Sitrat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7(2) : 83-91.
- 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

- Puckeet, R.P. 2004. Food Service Manual for Health Care Institution. John Willey and Sons
- Puspitasari, R. 2006. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras dengan Waktu Desugarisasi Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Poernomo, D. S. H. Suseno, dan A. Wijatmoko. Pemanfaatan asam cuka, jeru nipis (*Citrus aurantifolia*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk mengurangi bau amis petis ikan layang (*Decapterus spp*). Teknologi Hasil Perikanan. 3(2).
- Rahmawati, D. 2016. Jenis Asam Lemak Minyak Nabati Memengaruhi Karakteristik Sensori *Mayonnaise*. Tesis Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor
- Resi, 2009. Kualitas telur itik yang dipelihara secara terkurung basah dan kering di kabupaten Cirebon. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. 1(2): 726-734
- Rizkyani, P., A. Khusna., M. Hilmi., M.H. Khirzin, dan D. Triasih, 2018. Pengaruh lama penyimpanan dengan berbagai bahan penstabil terhadap kualitas *Mayonnaise*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 7(1):52-58
- Rusalim M.M, Tamrin dan Gusnawaty. 2017. Analisis sifat fisik mayonnaise berbahan 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
- 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, B. A., O. Rachmawan, dan D. S. Sutardjo. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas, dan pH *mayonnaise*. Students e-journal
- Tampubolon. 1981. Ilmu Tilik Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Toha. 2014. Kandungan lemak telur ayam leghorn dan telur itik setelah penambahan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) dengan konsentrasi yang berbeda. Skripsi. Fakultas Ilmu Keguruan dan Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Usman A.N., E. Wulandari, dan K. Suradi. 2015. Pengaruh jenis minyak nabati terhadap sifat fisik dan akseptabilitas *mayonnaise*. Jurnal Ilmu Ternak. 15(2)

Winarno, F.G dan Sutrisno. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarti. 2010. Cara Sederhana Penyimpanan Telur Konsumsi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

**Lampiran 1. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Nilai Rendemen
Mayonnaise pada Penggunaan Jenis Telur dan Asam berbeda**

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Rendemen

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
A1B1	9.3333	4.04145	3
A1B2	20.0000	10.14889	3
A1B3	5.3333	3.51188	3
A2B1	8.3333	4.61880	3
A2B2	10.3333	.57735	3
A2B3	8.6667	6.02771	3
A3B1	6.3333	4.04145	3
A3B2	4.3333	1.52753	3
A3B3	2.3333	.57735	3
Total	8.3333	6.31238	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rendemen

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	618.667 ^a	8	77.333	3.335	.016
Intercept	1875.000	1	1875.000	80.871	.000
Perlakuan	618.667	8	77.333	3.335	.016
Error	417.333	18	23.185		
Total	2911.000	27			
Corrected Total	1036.000	26			

Rendemen

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
Duncan ^{a,b} A3B3	3	2.3333	
A3B2	3	4.3333	
A1B3	3	5.3333	
A3B1	3	6.3333	
A2B1	3	8.3333	
A2B3	3	8.6667	
A1B1	3	9.3333	
A2B2	3	10.3333	
A1B2	3		20.0000
Sig.		.091	1.000

Lampiran 2. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Nilai pH *Mayonnaise* pada Penggunaan Jenis Telur dan Asam yang berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: pH

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
A1B1	3.6233	.27099	3
A1B2	3.3733	.18824	3
A1B3	3.2700	.22605	3
A2B1	3.7533	.22008	3
A2B2	3.4167	.12662	3
A2B3	3.4600	.14933	3
A3B1	3.7367	.23629	3
A3B2	3.3933	.04163	3
A3B3	3.2933	.21733	3
Total	3.4800	.23965	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: pH

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.790 ^a	8	.099	2.529	.049
Intercept	326.981	1	326.981	8371.403	.000
Perlakuan	.790	8	.099	2.529	.049
Error	.703	18	.039		
Total	328.474	27			
Corrected Total	1.493	26			

pH

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
Duncan ^{a,b}			
A1B3	3	3.2700	
A3B3	3	3.2933	
A1B2	3	3.3733	3.3733
A3B2	3	3.3933	3.3933
A2B2	3	3.4167	3.4167
A2B3	3	3.4600	3.4600
A1B1	3	3.6233	3.6233
A3B1	3		3.7367
A2B1	3		3.7533
Sig.		.069	.052

Lampiran 3. Tabel Anova Nilai Kadar Air *Mayonnaise* pada Penggunaan Jenis Telur dan Asam yang berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable:Kadar_air

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
A1B1	40.3333	.57735	3
A1B2	43.6667	8.14453	3
A1B3	41.6667	4.04145	3
A2B1	39.0000	1.73205	3
A2B2	36.6667	1.52753	3
A2B3	46.6667	5.77350	3
A3B1	33.6667	6.02771	3
A3B2	38.3333	7.23418	3
A3B3	37.0000	5.19615	3
Total	39.6667	5.70425	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Kadar_air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	371.333 ^a	8	46.417	1.760	.152
Intercept	42483.000	1	42483.000	1.611E3	.000
Perlakuan	371.333	8	46.417	1.760	.152
Error	474.667	18	26.370		
Total	43329.000	27			
Corrected Total	846.000	26			

a. R Squared = ,439 (Adjusted R Squared = ,190)

Lampiran 4. Tabel Anova Nilai Bau Tengik *Mayonnaise* pada Penggunaan Jenis Telur dan Asam yang berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Bau_ketengikan

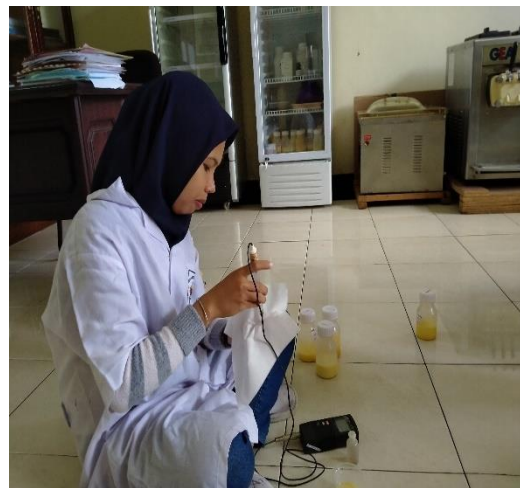
Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
A1B1	3.6000	.36056	3
A1B2	4.0667	.56862	3
A1B3	3.7667	.28868	3
A2B1	4.2000	.26458	3
A2B2	4.0667	.41633	3
A2B3	4.1333	.51316	3
A3B1	4.2333	.41633	3
A3B2	4.1333	.60277	3
A3B3	4.8333	.25166	3
Total	4.1148	.48334	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Bau_ketengikan

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.787 ^a	8	.348	1.908	.121
Intercept	457.156	1	457.156	2503.694	.000
Perlakuan	2.787	8	.348	1.908	.121
Error	3.287	18	.183		
Total	463.230	27			
Corrected Total	6.074	26			

DOKUMENTASI PENELITIAN



RIWAYAT HIDUP



ANISA, lahir di Takalar pada tanggal 27 Juli 1998. dan anak pertama dari 2 bersaudara. dari pasangan Ruslam dan Halida. Penulis Berasal dari Talakapanrang, Kel. Parangluara Kec. Polut Kab. Takalar. Nisa adalah panggilan akrabnya, penulis terlahir dari keluarga sederhana Ayahnya seorang petani, Ibunya hanya bekerja ibu rumah tangga (IRT). Sejak kecil penulis ini selalu dinasehati oleh ayahnya untuk selalu rajin beribadah, jujur, mandiri dan baik terhadap sesama. Ketika umur 6 tahun penulis memulai pendidikan pada sekolah dasar, SDN 169 Inpres Pangbaddo Kec. polut Kab. Takalar dan Lulus tahun 2010, Kemudian melanjutkan ke jenjang SMPN 2 POLUT Kab. Takalar. kemudian penulis Lulus di bangku SMP pada tahun 2013 dan melanjutkan sekolah menengah Kejuruan atau SMKN 6 TAKALAR, dengan jurusan keperawatan dan aktif dalam organisai pramuka dan osis, akhirnya kami pun lulus pada tahun 2016. Penulis pun melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi dengan memasuki tahap SNMPTN kemudian diterima di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) dengan Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Hobby penulis sendiri adalah Nonton drama, Travelling, dan menyukai hal-hal yang menantang.