

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., I. Thohari., dan D. Rosyidi. 2013. Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi ditinjau dari Ph, Kadar Air, Sifat Emulsi, Dan Daya Kembang Angel Cake. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*.
- Amertaningtyas, D., dan F. Jaya, F. 2011. Sifat Fisiko-Kimia Mayonnaise dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Kampung. *JIP*, 21 (1) : 1-6.
- Angkadjaja, A., T. Indarto., dan Lynie. 2014. Pengaruh Konsentrasi *Stabilizer* HPMC SS12 terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mayonessus Kedelai *Reduced Fat*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13 (2) : 57-45.
- Ardika,I.N., N.W. Siti., N.M.S. Sukmawati., dan I.M. Wirapartha. 2008. Kualitas Fisik Telur Ayam Kampung Yang Diberi Ransum Mengandung Probiotik. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 20(2).
- Atro, R.A., Periadnadi., dan Nurmiati. 2015. Keadaan Mikoflora Alami dalam Fermentasi Cuka Apel Hijau (*Malus sylvestris Mill.*) Kultivar *Granny Smith*. *Jurnal Biologi*. Universitas Andalas.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Telur Ayam Konsumsi. Dewan Standarisasi Indonesia SNI 01-3926-2008. Jakarta.
- Bird, T. 2007. Kimia Fisik. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fadilah, R. dan Fatkhuroji. 2013. Memaksimalkan Produksi Ayam Ras Petelur. Jakarta: Agromedia Pustaka. 45-56.
- Gardjito, M. 2013. Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama..
- Gasperz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan untuk Ilmu Ilmu Pertanian, Ilmu-Ilmu Teknik dan Biologi. Bandung: Penerbit Armico.
- Jaya.F., Ametaningtyas.D., dan Tistiana. H. 2013. Evaluasi Mutu Organoleptik *Mayonnaise* Dengan Bahan Dasar Minyak Nabati Dan Kuning Telur Ayam Kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(1):30-34.
- Kartikasari., Hertanto., dan Nuhriawangsa. 2019. Evaluasi Kualitas Organoleptik *Mayonnaise* Berbahan Dasar Kuning Telur Yang Mendapatkan Supplemental Tepung Purslane. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 7(2):81-87.
- Krista, B. 2013. Ayam Kampung Petelur. Jakarta: Agromedia Pustaka.

- Kurtini, T., K.Nova dan D. septinova. 2011. Produksi Ternak Unggas. Skripsi. Universitas Lampung Anugrah Utama Raharja (AURA), Bandar Lampung.
- Le Hsich, Y.T. 1992. Storage Stability of Fish Oils, Soiy Oil and Corn Oil Mayonnaise as Measured by Various Chemical Indices. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 1(1):97-106.
- Mutiah. 2002. Perbandingan Mutu *Mayonnaise* Telur Ayam dan *Mayonnaise* Telur Itik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ora, F.H. 2015. Struktur dan Komponen Telur. . Yogyakarta: Deeppublish.
- Paliling, D.C. 2019. Karakteristik Fisik dan Kesukaan *Mayonnaise* Telur Sterilisasi pada Penggunaan Jenis dan Level Gula yang Berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Prabowo, Y. 2020. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori dengan Berbagai Penambahan Minyak Nabati. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang, Semarang.
- Rago, M. 2016. *Simply Cookies Simple*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rahmawati, D., N. Andarwulan, dan H.N.Lioe. 2013. Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma *Mayonnaise* dengan Metode *Quantitatif Descriptive Analysis* (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*. 2(2)80-86.
- Resi. 2009. Kualitas Telur Itik yang dipelihara Secara Terkurung Basah dan Kering di Kabupaten Cirebon. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- 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.
- Setiawan, A.B., O. Rachman., dan D.S.Sutardjo. 2017. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas, dan pH *Mayonnaise*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran, Sumedang.
- Sutresna. 2007. *Kimia*. Jakarta: Grafindo Media Utama.
- Suyatno. 2014. *Kimia Terapan*. Jakarta: Grasindo.

- Usman, N.A., E. Wulandari., dan K. Suradi. 2015. Pengaruh Jenis Minyak Nabati Terhadap Sifat Fisik Dan Akseptabilitas *Mayonnaise*. Jurnal Ilmu Ternak. 15(2).
- Wagiyono. 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang, Semarang.
- Wardani, N.P. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L*) Kaya Antioksidan dalam Pembuatan *Mayonnaise* Berbahan Dasar Minyak Kelapa, Minyak Sawit dan Minyak Kedelai. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F.G dan Sutrisno.2002. Telur: Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya. Bogor : MBrio Press. 2-8.
- Winarno, F.G dan Sutrisno.2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.23-35.
- Yulistianti, R., H.P. Sudayati., dan S.Y. Hartaningsih. 2017. Kajian Jenis Minyak Nabati dan Penambahan Telur Itik Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Mayones. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional Veteran, Jawa Timur.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Nilai Hedonik Warna *Mayonnaise* pada Kombinasi Jenis Telur dan Asam yang Berbeda

Rata-rata dan Standar Deviasi Hedonik Warna

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
Telur Itik+Jeruk Nipis	4.2667	1.22280	15
Telur Itik+Cuka Apel	4.3333	.81650	15
Telur Itik+Asam Cuka	4.2000	1.14642	15
Telur Ayam Kampung+Jeruk Nipis	3.7333	1.38701	15
Telur Ayam Kampung+Cuka Apel	3.8000	1.26491	15
Telur Ayam Kampung+Asam Cuka	3.8000	1.52128	15
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	3.9333	1.16292	15
Telur Ayam Ras+Cuka Apel	3.7333	1.33452	15
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	4.0667	1.66762	15
Total	3.9852	1.28124	135

Analisis Ragam Hedonik Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	6.770 ^a	8	.846	.500	.854
Intercept	2144.030	1	2144.030	1.267E3	.000
Perlakuan	6.770	8	.846	.500	.854
Error	213.200	126	1.692		
Total	2364.000	135			
Corrected Total	219.970	134			

a. R Squared = ,031 (Adjusted R Squared = -,031)

Lampiran 2. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Nilai Hedonik Aroma *Mayonnaise* pada Kombinasi Jenis Telur dan Asam yang Berbeda

Rata-rata dan Standar Deviasi Hedonik Aroma

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
Telur Itik+Jeruk Nipis	3.2000	1.14642	15
Telur Itik+Cuka Apel	3.4000	1.12122	15
Telur Itik+Asam Cuka	3.0667	1.43759	15
Telur Ayam Kampung+Jeruk Nipis	3.3333	1.04654	15
Telur Ayam Kampung+Cuka Apel	3.2667	1.53375	15
Telur Ayam Kampung+Asam Cuka	3.6000	1.50238	15
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	3.0000	1.19523	15
Telur Ayam Ras+Cuka Apel	3.4000	1.24212	15
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	3.9333	1.33452	15
Total	3.3556	1.28404	135

Analisis Ragam Hedonik Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	9.600 ^a	8	1.200	.715	.678
Intercept	1520.067	1	1520.067	906.286	.000
Perlakuan	9.600	8	1.200	.715	.678
Error	211.333	126	1.677		
Total	1741.000	135			
Corrected Total	220.933	134			

a. R Squared = ,043 (Adjusted R Squared = -,017)

Lampiran 3. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Nilai Hedonik Kekentalan *Mayonnaise* pada Kombinasi Jenis Telur dan Asam yang Berbeda

Rata-rata dan Standar Deviasi Hedonik Kekentalan

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
Telur Itik+Jeruk Nipis	3.6667	1.44749	15
Telur Itik+Cuka Apel	3.6000	.98561	15
Telur Itik+Asam Cuka	3.4000	1.45406	15
Telur Ayam Kampung+Jeruk Nipis	3.2000	1.01419	15
Telur Ayam Kampung+Cuka Apel	3.6667	1.04654	15
Telur Ayam Kampung+Asam Cuka	4.2000	.94112	15
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	4.0667	1.09978	15
Telur Ayam Ras+Cuka Apel	3.7333	1.48645	15
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	3.8667	1.18723	15
Total	3.7111	1.20240	135

Analisis Ragam Hedonik Kekentalan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	11.467 ^a	8	1.433	.991	.446
Intercept	1859.267	1	1859.267	1.285E3	.000
Perlakuan	11.467	8	1.433	.991	.446
Error	182.267	126	1.447		
Total	2053.000	135			
Corrected Total	193.733	134			

a. R Squared = ,059 (Adjusted R Squared = -,001)

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

Rata-rata dan Standar Deviasi Hedonik Rasa

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
Telur Itik+Jeruk Nipis	2.2667	1.09978	15
Telur Itik+Cuka Apel	2.9333	1.33452	15
Telur Itik+Asam Cuka	3.2667	1.22280	15
Telur Ayam Kampung+Jeruk Nipis	3.0000	1.25357	15
Telur Ayam Kampung+Cuka Apel	3.2667	1.53375	15
Telur Ayam Kampung+Asam Cuka	3.7333	1.16292	15
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	3.4667	1.35576	15
Telur Ayam Ras+Cuka Apel	3.0000	1.25357	15
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	3.7333	1.66762	15
Total	3.1852	1.36144	135

Analisis Ragam Hedonik Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	25.037 ^a	8	3.130	1.766	.090
Intercept	1369.630	1	1369.630	772.716	.000
Perlakuan	25.037	8	3.130	1.766	.090
Error	223.333	126	1.772		
Total	1618.000	135			
Corrected Total	248.370	134			

Lampiran 5. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Viskositas *Mayonnaise* pada Kombinasi Jenis Telur dan Asam yang Berbeda

Rata-rata dan Standar Deviasi Viskositas			
Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
Telur Itik+Jeruk Nipis	4.0000	.00000	3
Telur Itik+Cuka Apel	4.0000	.00000	3
Telur Itik+Asam Cuka	3.0000	.00000	3
Telur Ayam Kampung+Jeruk Nipis	2.0000	.00000	3
Telur Ayam Kampung+Cuka Apel	5.0000	.00000	3
Telur Ayam Kampung+Asam Cuka	5.0000	.00000	3
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	5.6667	.57735	3
Telur Ayam Ras+Cuka Apel	8.3333	.57735	3
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	8.6667	.57735	3
Total	5.0741	2.16486	27

Analisis Ragam Viskositas					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	119.852 ^a	8	14.981	134.833	.000
Intercept	695.148	1	695.148	6.256E3	.000
Perlakuan	119.852	8	14.981	134.833	.000
Error	2.000	18	.111		
Total	817.000	27			
Corrected Total	121.852	26			

Analisis Duncan Viskositas								
Perlakuan	N	Subset						
		1	2	3	4	5	6	
Duncan ^a Telur Ayam Kampung+Jeruk Nipis	3	2.00						
Telur Itik+Asam Cuka	3		3.00					
Telur Itik+Jeruk Nipis	3			4.00				
Telur Itik+Cuka Apel	3			4.00				
Telur Ayam Kampung+Cuka Apel	3				5.00			
Telur Ayam Kampung+Asam Cuka	3				5.00			
Telur Ayam Ras+Jeruk Nipis	3					5.66		
Telur Ayam Ras+Cuka Apel	3						8.33	
Telur Ayam Ras+Asam Cuka	3							8.66
Sig.		1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	.236

Lampiran 6. Dokumentasi



RIWAYAT HIDUP



Rosyidi Akhmad Musoddiqki (I111 16 581) lahir di Kabupaten Sinjai pada tanggal 16 Mei 1998 sebagai ketiga dari tujuh orang bersaudara dari pasangan bapak Drs.Ambo Sakka dan ibu Dra. Juliati. Penulis sekarang menetap atau bertempat tinggal di Jl. Kr. Bontotangga No. 25 yang sebelumnya bertempat tinggal di Jl. Persatuan Raya No.2 Lompu. Pendidikan yang telah ditempuh oleh penulis yaitu penulis menamatkan sekolah di Taman Kanak-Kanak (TK) Asiyah 4 pada tahun 2004, kemudian melanjutkan pendidikan ke jenjang Sekolah Dasar (SD) di SDN. 24 Biringere dan tamat pada tahun 2010. Tidak sampai disitu saja Penulis kembali melanjutkan pendidikan ke jenjang Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Negeri 2 Sinjai Utara dan tamat pada tahun 2013. Setelah jenjang Sekolah Menengah Pertama penulis selesaikan, kemudian penulis melanjutkan ke jenjang Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 1 Sinjai Timur dan tamat pada tahun 2016. Pada jenjang sekolah menengah atas penulis mengikuti beberapa ekstrakurikuler diantaranya KIR (Karya Ilmiah Remaja). Sekarang, Penulis berstatus sebagai mahasiswa di Universitas Hasanuddin sejak tahun 2016 dan tercatat sebagai mahasiswa Fakultas Peternakan. Hobby penulis adalah bermain basket. Impian penulis adalah berguna bagi orang lain dalam bidang pendidikan, pekerjaan dan keluarga. Motto penulis yaitu hidup adalah seni menggambar tanpa penghapus.