

6. DAFTAR PUSTAKA

- Amin M. H. H., Elbeltagy, A. E., Mustafa, M., dan Khalil, A. H. 2014. Development of low fat mayonnaise containing different types and levels of hydrocolloid gum. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. Vol 20 (1) : 54-63.
- Angkadjaja, A., Suseno, T. I. P., Lyniea. 2014. Pengaruh Konsentrasi Penstabil HPMC SS12 terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mayones Susu Kedelai *Reduced Fat*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition*. Vol 13 (2): 47-56.
- Association of Official Analytical Chemists*. 1990. *Official Method of Analysis*. USA : Published by The Association of Official Analytical Chemists Inc.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4473-1998. Mayones. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Cash, M.J. and S.J. Caputo. 2010. *Cellulose Derivatives (Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*, A. Imeson, Ed.), Oxford: Blackwell Publishing Ltd.
- Chukwu, O and Sadiq, Y. 2008. Storage Stability of Groundnut Oil and Soya Oil-Based Mayones. *Journal of Food Technology*. Vol 6 (5): 217-220.
- Dennis, A.P.E. 2017. Pemanfaatan Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati dengan Penambahan Perisa Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*). Jurusan Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. [Skripsi].
- Depree, J.A. and G.P. Savage,. 2001. Physical and flavour stability of mayonnaise. *Trends in Food Science & Technology*. 12: 157-163.
- Di Mattia, C., Giacintucci, V., Sacchetti, G., Neri, L., Pittia, P. 2016. Role of Olive Oil Phenolics in Physical Properties and Stability of Mayonnaise-Like Emulsions. *Food Chemistry*. 213:369-377.
- El-Bostany, A. Nahla, Ahmed, M. Gaafar and Amany, A. Salem. 2011. Development of Light Mayones Formula Using Carbohydrate-Based Fat Replacement. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*, Vol 5 (9): 673-682.
- Ferdiansyah, M.K., D.W. Marseno dan Y. Pranoto. 2016. Kajian Karakteristik Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 5 (4): 136-139.

- Fitriyaningtyas, S. I., dan Widyaningsih, T. D. 2015. Pengaruh penggunaan lesitin dan CMC terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik margarin sari apel manalagi (*Malus sylferris Mill*) tersuplementasi minyak kacang tanah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 (1): 226-236.
- Gaonkar, G. R. Koka, K. Chen and B.Campbell. 2010. Emulsifying functionality of enzyme modified milk proteins in O/W and mayones like emulsions. *African Journal of Food Science*; Vol 4 (1): 016-025.
- Georgiou, G., Lin, S.C. & Sharma, M.M. 1992. Surface-active compounds from measured by various chemical indices. *Journal of Aquatic Food Product Technology*; 1 (1): 97-106.
- Gianti. I & Evanuarini. H. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol 6 (1): 28-33.
- Hardoyo, A.E.T., Dyah. P., Hartono & Musa. 2007. Kondisi Optimum Fermentasi Asam Asetat Menggunakan *Acetobacter aceti* B166. *Jurnal Sains MIPA*, Edisi Khusus Tahun 2007, Vol. 13 (1): 17-20.
- Hendrianto, E., dan Rukmi, W. D. 2015. Pengaruh penambahan beras kencur pada es krim sari tempe terhadap kualitas fisik dan kimia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 (2) : 353-361.
- Hermanto, S., Muawanah, A., Wardhani, P. 2010. Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal Valensi*, Vol 1 (6): 262-268.
- Hutapea, C. A., Rusmarilin, H., Nurminah, M. 2016. Pengaruh Perbandingan Zat Penstabil Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Mutu *Reduced Fat Mayonnaise*. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol. 4 (3): 304-311
- Jaya. F., Dedes. A. & Heli. T. 2013. Evaluasi Mutu Organoleptik Mayones dengan Bahan Dasar Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 8 (1): 30-34.
- Khuluq, A. D., Widjanarko, S. B. dan Murtini, E. S. 2007. Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (*Alternanthera dentata*) (Kajian Perbandingan Pelarut Air : Etanol dan Suhu Ekstaksi). *J. Tekno. Pert.* Vol 8 (3): 169-178.
- Kusbiantoro, B., Herawati, H., dan Ahza, A. B. 2005. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhadap mutu produk velva labu jepang. *Jurnal Hortikultura*. Vol 15 (3) : 223-230.
- Liu, H., Xu, X.M., Guo, S.D., 2007. Rheological, Texture and Sensory Properties of Low-fat Mayones with Different Fat Mimetics. *Lebensm Wiss Technology*. 40: 946-954.

- Luthfi Assadad, Bagus Sediadi. B. U. 2011. Pemanfaatan Garam dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Squalen* Vol. 6 (1): 26-37.
- Moeljaningsih. 2013. Pengaruh Penambahan Lesitin terhadap Kualitas Permen Coklat Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 4 (1): 1-10.
- Nanyen D., Igbabul B. D., Amove J., Iorliam B. 2016. Nutritional Composition, Physical and Sensory Properties of Cookies from Wheat, Acha and Mung Bean Composite Flours. *International Journal of Nutrition and Food Sciences* Vol 5(6): 401-406.
- Netty, K. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*. Vol. 1 (17): 78-84.
- Newstead, S. L., Watson, J. N., Knoll, T. L., Bennet, A. J. & Taylor, G. 2005. Galactose recognition by the carbohydrate-binding module of a bacterial sialidase. *Biochemistry*, 44: 9117-9122.
- Nikzade, V., M.M. Tehrani, dan M. Saadatmand-Tarzjan. 2012. Optimization of Low Cholesterol - Low Fat Mayonnaise Formulation: Effect of Using Soy Milk and Some Stabilizer by a Mixture Design Approach. *Journal of Food Hydrocolloids* Vol. 28: 344-452.
- Nisa, D., dan Putri. 2014, W. D. R. Pemanfaatan selulosa dari kulit kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai bahan baku pembuatan CMC (Carboxymethyl cellulose). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2(3) : 34-42.
- Nolsoe, H. and U. Ingrid. 2009. The acid and alkaline solubilization process for the isolation of muscle proteins: State of the Art. *J. Food Bioprocess Technol.* Vol 2:1-27.
- Nusa, M. I., Fuadi, M., Fatimah, S. 2014. Studi Pengolahan Biji Buah Nangka Dalam Pembuatan Minuman Instan. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. *Agrium* Vol 19 (1): 31-38.
- Onwuka, G., I. & Ogbogum N. J. 2007. Effect of Fermentation On The Quality and Physicochemical Properties Of Cassava Based Fufu Products made From Two Cassava Varieties Nr812 and Nwangbisi. *Journal Of Food Technology*. Vol 5(3) : 261 -264.
- Rahmawati, T. 2018. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Lesitin Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Sifat Kimia Dan Sifat Sensoris Es Krim Sari Jagung Manis. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. [Skripsi].
- Rowe, C. R., Sheskey, P. J., dan Quinn, M. E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients* 6th ed. London: Pharmaceutical Press.

- Sopandi, D.H., 1989. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil terhadap Mutu Sari Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) selama Penyimpanan. Fateta IPB Bogor. [Skripsi].
- Sundari, D., Almasyhuri dan Lamid. A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, Vol. 25 (4): 235-242.
- Suseno, T. I. P dan M. M. Husodo. 2000. Pengaruh Jenis dan Jumlah Lemak yang Ditambahkan terhadap Sifat Mentega Tempe. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol 1(2): 52-59.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.5 (2):66-73.
- Usman, N. A., Wulandari, E., Suradi, K. 2015. Pengaruh Jenis Minyak Nabati terhadap sifat Fisik dan Akseptabilitas Mayones. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol.15 (2): 22-27.
- Vicente, J. de., Stokes, J. R., & Spikes, H. A. 2006. Soft Lubrication of Model Hydrocolloids. *Food Hydrocolloids*, 20: 483–491.

