

5. DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Arina, Wibowo Mangunwardoyo, Trismilah, dan Dadang Suhendar. (2017). *Optimasi dan Pemekatan Lipase Bacillus halodurans CMI*. Journal of Biology, 10(2), 2017, 114-123. Link URL : <https://media.neliti.com/media/publications/270322-optimasi-dan-pemekatan-lipase-bacillus-h-3c4b33bb.pdf>
- Amanpour, Asghar, Songul Keshen, Hasim Kelebek and Serkan Selli. (2017). *Characterization of fatty acids composition in Iranian Phishomi extra-virgin olive oil*. Eurasian Journal of Food Science AND Technology. Link URL : https://www.researchgate.net/publication/316994354_Characterization_of_fatty_acids_composition_in_Iranian_Phishomi_extra-virgin_olive_oil
- Amertaningtyas, Dedes dan Firman 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. Link URL : <https://jiip.ub.ac.id/index.php/jiip/article/view/111>
- Andaka, G. (2009). *Optimasi Proses Ekstraksi Minyak Kacang Tanah dengan Pelarut N-Heksana*. Jurnal Teknologi, 2(1), 80–88. Link URL: <https://ejournal.akprind.ac.id/index.php/jurtek/article/view/814>
- Angelia, Ika Okhtora. (2016). *Reduksi Tingkat Ketengikan Minyak Kelapa dengan Pemberian Antioksidan Ekstrak Daun Sirih (Piper betle Linn)*. Jtech 2016, 4(1) 32 – 36. Link URL : <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jtech/article/download/47/23>
- Angkadjajaa, Anita, Thomas Indarto Putut Susenoa , dan Lyniea. (2014). *Pengaruh Konsentrasi Stabilizer HPMC Ss12 terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mayones Susu Kedelai Reduced Fat*. Journal of Food Technology and Nutrition Vol 13 (2): 47-56, 2014. Link URL : <https://media.neliti.com/media/publications/232310-pengaruh-konsentrasi-stabilizer-hpmc-ss1-012e3803.pdf>
- Anwar, Sri Haryani Anwar, Miranda Antasari, Dian Hasni, Novi Safriani, Syarifah Rohaya dan Christina Winarti. (2017). *Kombinasi Pati Sukun Termodifikasi OSA (Octenyl Succinic Anhydride) dan Lesitin sebagai Penstabil Emulsi Minyak Dalam Air*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Volume 14 No. 3 Desember 2017 : 124 – 133. Link : <https://media.neliti.com/media/publications/229318-kombinasi-pati-sukun-termodifikasi-osa-o-74bc774f.pdf>
- Aryani, Inggrit Deita. (2017). *Gambaran Air Perasan Jeruk Lemon (Citrus limon (L.) Burm F.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus*. Karya Tulis Ilmiah Link URL L <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/283/1/KTI%20Inggrit.pdf>
- Aryati, Devy Luwih, Rohadi, dan Ery Pratiwi. (2020). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (H. sabdariffa L.) Merah Pada Berbagai Suhu Pemanasan*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian 15 (1) (2020). Link URL : <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.15.0097-20200326115413.pdf>
- Bethany, Elisa Julianti, dan Mimi Nurminah. (2016). *Pengaruh Jenis Asam dan Konsentrasi Asam Jeruk Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Ikan Mas Naniura*. J.Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.4 No. 4 Th. 2016. Link URL : <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/download/Bethany/6826>
- Budijanto, Slamet dan Azis Boing Sitanggang. (2010). *Kajian Keamanan Pangan Dan Kesehatan Minyak Goreng*. PANGAN, Vol. 19 No. 4 Desember 2010: 361-372. Link URL : <http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/165/150>

- Burhan, Amelia Handayani, Yuli Puspito Rini, Etza Faramudika, dan Rina Widiastuti. (2018). *Penetapan Angka Peroksida Minyak Goreng Curah Sawit pada Penggorengan Berulang Ikan Lele*. Jurnal Pendidikan Sains (JPS) Vol 06 No 02 Oktober (2018) 48-53. Link URL: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPKIMIA/article/view/3588>
- Butryee, C., Sungpuag, P., and Chitchumroonchokchai, C. (2009). *Effect of Processing on the Flavonoid Content and Antioxidant Capacity of Citrus hystrix Leaf*, International Journal of Food Sciences and Nutrition 60 (S2) : 162-174. Link URL: https://www.researchgate.net/publication/26335751_Effect_of_processing_on_the_flavonoid_content_and_antioxidant_capacity_of_Citrus_hystrix_leaf
- Chukwu, Ogonnaya and Yahaya Sadiq. (2008). *Storage Stability of Groundnut Oil and Soya Oil-Based Mayonnaise*. Journal of Food Technology 6 (5): 217-220, 2008ISSN: 1684-8462. Link URL: [https://www.researchgate.net/publication/236621209_Storage_Stability_of_Groundnut_Oil- and Soya Oil-based Mayonnaise](https://www.researchgate.net/publication/236621209_Storage_Stability_of_Groundnut_Oil-_and_Soya_Oil-based_Mayonnaise)
- Dastgerdi, Asiye Ahmadi, Hamid Ezzatpanah, Sedighe Asgary, Shahram Dokhani, Ebrahim Rahimi, dan Majid Gholami-Ahangan. (2019). *Oxidative Stability of Mayonnaise Supplemented With Essential Oil of Achillea Millefolium ssp Millefolium During Storage*. Харчова наука і технологія / Food science and technology Volume 13 Issue 1/ 2019. Link URL: <https://journals.onaft.edu.ua/index.php/foodtech/article/download/1340/1449/>
- Depree, J. ., & Savage, G. (2001). Physical and flavour stability of mayonnaise. Trends in Food Science & Technology, 12(5-6), 157–163. Link URL: [https://sci-hub.do/https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(01\)00079-6](https://sci-hub.do/https://doi.org/10.1016/S0924-2244(01)00079-6)
- Destiana, Ardhitika Niken, Ismiyartoa, Ngadiwiyan. (2009). *Sintesis Emulsifier Ester Sukrosa Asam Lemak (FACE) Dari Minyak Jagung Menggunakan Na₂CO₃*. Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi 12 (3) (2009) : 88 – 92. Link URL : <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/ksa/article/download/15558/11679>
- Di Mattiaa, C., Federica Balestra, Giampiero Sacchetti, Lilia Neri, Dino Mastrocola dan Paola Pittia. (2013). *Physical and Structural Properties of Extra-virgin Olive Oil Based Mayonnaise*. LWT - FoodScience and Technology (2014). Link URL : https://www.academia.edu/14898260/Physical_and_structural_properties_of_extra_virgin_olive_oil_based_mayonnaise
- Dikho, A. P., dan Herly, E. (2019) *Kualitas Mayonnaise Menggunakan Sari Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) Sebagai Pengasam Ditinjau dari Kestabilan Emulsi, Droplet Emulsi dan Warna*. Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Vol. 14 No. 1. Link URL : https://www.researchgate.net/publication/332679001_Kualitas_Mayones_Menggunakan_Sari_Belimbing_Wuluh_Averrhoa_Bilimbi_L_Sebagai_Pengasam_Ditinjau_dari_Kestabilan_Emulsi_Droplet_Emulsi_dan_Warna
- Djaeni, M, Nita Ariani, Rahmat Hidayat, dan Febiani Dwi Utar. (2017). *Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (3) 2017. Link URL : <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/download/236/201>
- Djarkasi, G.S. Suhartati, Sri Raharjo, dan Zuheid Noor. (2017). *Isolasi Dan Aktivitas Spesifik Enzim Lipase Indigenus Biji Kenari*. Jurnal Teknologi Pertanian Volume

- 8, Nomor 1, Juni 2017. Link URL : <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/teta/article/download/16349/15851>
- Djuma, Agustina W. (2014). *Effect Frequency Frying on Peroxide Number to Cooking Oil in Packaging*. JURNAL INFO KESEHATAN, VOL. 13, NOMOR 2 DESEMBER 2014. Link URL : <https://media.neliti.com/media/publications/259681-effect-frequency-frying-on-peroxide-number-3b3be353.pdf>
- El-Deab, Soheir M. dan Heba E. Ghamry. (2017). *Nutritional Evaluation of Roselle Seeds Oil and Production of Mayonnaise*. International Journal of Food Science and Nutrition Engineering 2017, 7(2): 32-37. Link URL: <http://article.sapub.org/10.5923.j.food.20170702.02.html>
- Estiasih, T., K. Ahmadi, T.D. Widyaningsih., J.M. Maligan., A.Z. Mubarak., E. Zubaidah., J. Mukhlisiyyah, and R. Puspitasari. (2013). *Bioactive Compounds of Palm Fatty Acid Distillate (PFAD) from Several Palm Oil Refineries*. Advance Journal of Food Science and Technology. 5(9): 1153-1159. Link URL: https://www.researchgate.net/publication/285993870_Bioactive_Compounds_of_Palm_Fatty_Acid_Distillate_PFAD_from_Several_Palm_Oil_Refineries
- Evanuarini, H., Nurliyani, N., Indratiningsih, I., & Hastuti, P. (2016). *Kestabilan Emulsi dan Karakteristik Sensoris Low Fat Mayonnaise dengan Menggunakan Kefir sebagai Emulsifier Replacer*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak, 11(2), 53–59. Link URL : <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/view/234/202>
- Fatimah, Feti. (2008). Pengaruh pH terhadap Stabilitas Oksidatif dan Efektivitas Antioksidan dalam Sistem Emulsi. Chem. Prog. Vol. 1, No. 2. November 2008. Link URL : <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/chemprog/article/view/4957>
- Fauziah, Mirna Ulfa, Asep Supriyadin dan Nila T Berghuis. (2017). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol pada Ekstrak Virgin Minyak Zaitun Kemasan*. al-Kimiya, Vol. 4, No. 2 (61-69) Desember 2017. Link URL : <https://journal.uinsgd.ac.id/index.php/ak/article/download/5086/2856>
- Fennema OR. (1996). *Food chemistry 4th ed*. USA: Marcel Dekker. Inc. Link URL : https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4937824/mod_folder/content/0/Fennema%20E2%80%99s%20Food%20Chemistry-CRC%20Press%20%282008%29%20-%204th%20Edition.pdf?forcedownload=1
- Fitri, Ardhistia Shabrina dan Yolla Arinda Nur Fitriana. (2019). *Analisis Angka Asam pada Minyak Goreng dan Minyak Zaitun*. SAINTEKS Volume 16 No 2, Oktober 2019 p-ISSN: 0852-1468; e-ISSN: 2686-0546. Link URL : [http://jurnalnasional.ump.ac.id/index.php/SAINTEKS/article/download/7128/3066#:~:text=Sekitar%204%20persen%20minyak%20zaitun,peradangan%20\(Adrian%20C%202018\).](http://jurnalnasional.ump.ac.id/index.php/SAINTEKS/article/download/7128/3066#:~:text=Sekitar%204%20persen%20minyak%20zaitun,peradangan%20(Adrian%20C%202018).)
- Fitriyana, Ratna Ayu. (2017). *Perbandingan Kadar Vitamin C Pada Jeruk Nipis (Citrus x Aurantiifolia) dan Jeruk Lemon (Citrus x Limon) Yang Dijual di Pasar Linggapura Kabupaten Brebes*. Publikasi Ilmiah Civitas Akademika Politeknik Mitra Karya Mandiri Brebes Volume 2 No 2 Januari 2017 ISSN : 2476-8605. Link URL : <http://jurnal.poltekmkm-bbs.ac.id/index.php/ak/article/view/33/24>
- Fitriyaningtyas, S.I dan Tri D. Widyaningsih. (2015). *Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMC terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (Malus sylfertris Mill) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 1 p.226-236. Link URL : <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/127/147>

- Gaonkar, G. R., K. Koka, Chen and B. Campbell. (2010). *Emulsifying Functionality of Enzyme-Modified Milk Proteins in O/W and Mayonnais Like Emulsions*. African Journal of Food Science. 4 (1) : 016-025. Link URL : <https://academicjournals.org/journal/AJFS/article-full-text-pdf/032B14F21409>
- Gianti, I. Dan H. Evanuarini. (2011). *Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 6(1): 28-33. Link URL : <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/download/95/94>
- Gorji, S.G., Smyth, H.E., Sharma, M., Fitzgerald, M. (2016). Lipid oxidation in mayonnaise and the role of natural antioxidants: a review. Trends in Food Science & Technology. Link URL: <https://sci-hub.do/10.1016/j.tifs.2016.08.002>
- Hariyadi, Purwiyanto. (2009). *Mengenal Sawit Dengan Beberapa Karakter Unggulnya*. Jakarta: GAPKI Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit. Link URL: <http://phariyadi.staff.ipb.ac.id/files/2015/01/2014-Buku-Mengenal-Minyak-Sawit-dengan-Beberapa-Karakter-Unggulnya.pdf>
- Harrison, L. J. and F. E. Cunningham. (1985). Factors Influencing the Quality of Mayonnais: A Review. Journal of Food Quality 8 (1985) 1-20. Link URL: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/j.1745-4557.1985.tb00828.x>
- Haryono, Sirin Fairus, Yavita Sari, dan Ika Rakhmawati. (2010). *Pengolahan Minyak Goreng Kelapa Sawit Bekas menjadi Biodiesel*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” ISSN 1693 – 4393. Link URL : <https://core.ac.uk/download/pdf/229046033.pdf>
- Hasibuan, Hasrul Abdi. (2012). *Kajian Mutu dan Karakteristik Minyak Sawit Indonesia Serta Produk Fraksinya*. Jurnal Standardisasi Vol. 14, No. 1 Tahun 2012. Link URL: <https://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/download/51/39>
- Hilma, Rahmiwati, Anggi Fisi Anggital, dan Ihsan Ikhtiarudin. (2018). *Ekstraksi dan Optimasi Vitamin E dari Fraksi Non Polar Crude Palm Oil (CPO)*. Jurnal Photon Vol. 9. No. 1, Oktober 2018. Link URL : <https://ejurnal.umri.ac.id/index.php/photon/article/download/1077/627/>
- Husnah dan Nurlela. (2020). *Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah Dipakai Berulang*. Volume 5, Nomor 1, Januari – Juni 2020. Link URL: <https://media.neliti.com/media/publications/318783-analisa-bilangan-peroksida-terhadap-kual-b3b25e84.pdf>
- Hutapea, C. A., H. Rusmarilin, & M. Nurminah. (2016). *Pengaruh Perbandingan Zat Penstabil dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Mutu Reduced Fat Mayonnaise*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 4(3):304-31. Link URL : <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/58917>
- Inggrid, Maria, Yansen Hartanto dan Jesslyn Fedora Widjaja. (2018). *Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa Linn.)*. Jurnal Rekayasa Hijau No.3 | Vol. 2 ISSN: 2550-1070 November 2018. Link URL: <https://ejurnal.itenas.ac.id/index.php/rekayasahijau/article/download/2517/1911>
- Irawan , Chairul, Tiara Nur Awalia, dan Sherly Uthami W.P.H. (2013). *Pengurangan Kadar Asam Lemak Bebas (Free Fatty Acid) dan Warna dari Minyak Goreng Bekas dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Campuran Serabut Kelapa dan Sekam Padi*. Konversi, Volume 2 No. 2, Oktober 2013. Link URL: <https://media.neliti.com/media/publications/108079-ID-pengurangan-kadar-asam-lemak-bebas-free.pdf>

- Isa, Ishak. (2011). *Penetapan Asam Lemak Linoleat dan Linolenat pada Minyak Kedelai Secara Kromatografi Gas*. Saintek Vol 6, NO 1 Tahun 2011. Link URL : https://repository.ung.ac.id/get/simlit_res/1/209/Penetapan-Asam-Lemak-Linoleat-dan-Linolenat-Pada-Minyak-Kedelai-Secara-Kromatografi-Gas.pdf
- Jacobsen, C., Xu, X., Skall Nielsen, N., & Timm-Heinrich, M. (2003). *Oxidative stability of mayonnaise containing structured lipids produced from sunflower oil and caprylic acid*. European Journal of Lipid Science and Technology, 105(8), 449–458. Link URL: <https://sci-hub.se/https://doi.org/10.1002/ejlt.200300796>
- Jacob, Agoes Mardiono, Pipih Suptijah, dan Widyana Ayu Kristantina. (2015). *Komposisi Asam Lemak, Kolesterol, dan Deskripsi Jaringan Fillet Ikan Kakap Merah Segar Dan Goreng*. Link URL : <https://core.ac.uk/download/pdf/188955772.pdf>
- Jaya, F., Amertaningtyas, D., dan 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. Link URL : <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/download/184/173>
- Joelianingsih, Armansyah Tambunan, dan Tatang Soerawidjaya. (2008). *Prediksi Kualitas Biodiesel Berdasarkan Komposisi Asam Lemak Bahan Mentah (Minyak-Lemak)*. Jurnal Keteknikaan Pertanian Vol – 22 No 1. Link URL: https://www.researchgate.net/publication/283584173_Prediction_of_Biodiesel_Quality_Base_on_The_Feedstock_Fatty_Acids_Composition_Oils_and_Fats/fulltext/56afee708ae8e37214d137d/Prediction-of-Biodiesel-Quality-Base-on-The-Feedstock-Fatty-Acids-Composition-Oils-and-Fats.pdf
- Kartikasari, L.R., B. S. Hertanto, & A. M. P. Nuhriawangsa. (2019). *Evaluasi Kualitas Organoleptik Mayonnaise Berbahan Dasar Kuning Telur yang Mendapatkan Suplementasi Tepung Purslane (Portulaca oleracea)*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 07 No. 2 Juni 2019, Hlm: 81-87 ISSN 2303-2227. Link URL : <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/download/26579/17160>
- Kaur, Devinder, Ali Abbas Wani , Davinder Pal Singh dan D.S. Sogi. (2011). *Shelf Life Enhancement of Butter, Ice-Cream, and Mayonnaise by Addition of Lycopene*. International Journal of Food Properties, 14:1217–1231, 2011. Link URL: <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/10942911003637335>
- Keerthirathne, Thilini Piushani, Kirstin RossOrcID, Howard Fallowfield dan Harriet Whiley. (2016). *A Review of Temperature, pH, and Other Factors that Influence the Survival of Salmonella in Mayonnaise and Other Raw Egg Products*. Pathogens 2016, 5, 63. Link URL: <https://www.mdpi.com/2076-0817/5/4/63/htm>
- Khoirunnisa Zulfa, Agung Setya Wardana, dan Rusdin Rauf. (2019). *Angka Asam dan Peroksida Minyak Jelantah dari Penggorengan Lele Secara Berulang*. Jurnal Kesehatan 12 (2) 2019, 81-90. Link URL : <http://journals.ums.ac.id/index.php/JK/article/download/9764/5089>
- Kishk, Y.F.M. dan Hemat E. Elsheshetawy. (2013). *Effect of ginger powder on the mayonnaiseoxidative stability, rheological measurements and sensory characteristics*. Annals of Agricultural Science (2013) 58(2), 213-220. Link URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0570178313000389>
- Krisnawan, Alfian Hendra, Ryanto Budiono, Devi Resmi Sari dan Weilinten Salim. (2017). *Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (Citrus Lemon) Lokal dan Impor*. Prosiding Seminar Nasional 2017 Fakultas

- Pertanian UMJ. Link URL :
<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastan/article/download/2255/1870>
- Lioe, Hanifah Nuryani, Nuri Andarwulan dan Dwi Rahmawati. (2018). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mayonnaise pada Berbagai Komposisi Asam Lemak dari Penggunaan Minyak Nabati Berbeda*. Jurnal Mutu Pangan, Vol. 5(1):1-9, 2018 ISSN 2355-5017. Link URL :
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26171>
- Liu, H., Xu, X. M., & Guo, S. D. (2007). *Rheological, texture and sensory properties of low-fat mayonnaise with different fat mimetics*. LWT - Food Science and Technology, 40(6). Link URL: <https://sci-hub.se/10.1016/j.lwt.2006.11.007>
- Ma, Z., & Boye, J. I. (2012). *Advances in the Design and Production of Reduced-Fat and Reduced-Cholesterol Salad Dressing and Mayonnaise: A Review*. Food and Bioprocess Technology, 6(3), 648–670. Link URL: <https://sci-hub.do/10.1007/s11947-012-1000-9>
- Maharani, Dewi Maya, Nursigit Bintoro, dan Budi Rahardjo. (2012). *Kinetika Perubahan Ketengikan (Rancidity) Kacang Goreng Selama Proses Penyimpanan*. AGRITECH, Vol. 32, No. 1, FEBRUARI 2012. Link URL :
<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/download/9651/7226>
- Maimun, Teuku, Nasrul Arahman, Fikriatul Arifah Hsb, dan Putri Rahayu. (2017). *Penghambatan Peningkatan Kadar Asam Lemak Bebas (Free Fatty Acid) pada Buah Kelapa Sawit dengan Menggunakan Asap Cair*. JURNAL TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PERTANIAN INDONESIA – Vol. , No.02. Link URL:
https://www.researchgate.net/publication/325399050_Penghambatan_Peningkatan_Kadar_Asam_Lemak_Bebas_Free_Fatty_Acid_pada_Buah_Kelapa_Sawit_dengan_Menggunakan_Asap_Cair
- Malelak, Gusti A, I Nengah Wirajana, dan I Gede Mahardika. (2014). *Pengaruh Minyak Jelantah dan Waktu Inkubasi Terhadap Aktivitas Lipase pada Tanah Hutan Mangrove Pantai Tablolong Kupang*. Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry) Volume 2, Nomor 2, Oktober 2014. Link URL :
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/cakra/article/download/10909/7718>
- Mamuaja, Christine F. (2017). *Lipida*. Manado : UNSRAT PRESS. Link URL :
<http://repo.unsrat.ac.id/2031/1/LIPIDA.pdf>
- Marsono, Y., Agnes Murdiati, dan Sri Naruki. (2007). *Substitusi Minyak Jagung dengan Minyak Sawit Merah dalam Produk Susu Bubuk Rekombinasi: Pengaruhnya Pada Sifat Fisik dan Gizi*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 6 No. 2. Link URL:
<https://media.neliti.com/media/publications/232270-substitusi-minyak-jagung-dengan-minyak-s-cb014e28.pdf>
- Maulinda, Leni, Nasrul ZA, dan Nurbaity. (2017). *Hidrolisis Asam Lemak Dari Buah Sawit Sisa Sortiran*. Jurnal Teknologi Kimia Unimal 6 : 2 (November 2017) 1-15. Link URL : <https://ojs.unimal.ac.id/index.php/jtk/article/download/471/384>
- Najwa, Fatin and Azrina, A. (2017). *Comparison of vitamin C content in citrus fruits by titration and high performance liquid chromatography (HPLC) methods*. International Food Research Journal 24(2): 726-733. Link URL:
https://www.researchgate.net/publication/317932897_Comparison_of_vitamin_C_content_in_citrus_fruits_by_titration_and_high_performance_liquid_chromatography_HPLC_methods
- Noriko, Nita, Dewi Elfidasari, Analekta Tiara Perdana, Ninditasya Wulandari, dan Widhi Wijayanti. (2012). *Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada*

- Penjaja Makanan di Food Court UAI*. Jurnal AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI, Vol. 1, No. 3, Maret 2012. Link URL: <https://media.neliti.com/media/publications/290854-analisis-penggunaan-dan-syarat-mutu-miny-b37a3d16.pdf>
- Nurhanaswati, Henny, Risa Supriningrum dan Nana Caesariana. (2015). *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedagang Gorengan di Jl. A.W Sjahranie Samarinda*. Jurnal Ilmiah Manuntung, 1(1), 25-30, 2015. Link URL: http://scholar.google.co.id/scholar_url?url=https://www.jurnal.akfarsam.ac.id/index.php/jim_akfarsam/article/download/7/6&hl=en&sa=X&ei=wF2rYP7CB6-K6rQPouaz2A8&scisig=AAGBfm3wjMmn7BszvXl26Wpw6xJr2k-xmg&nossl=1&oi=scholar
- Nurikasari, Maulina. (2012). *Optimasi Kondisi Purifikasi Parsial Lipase (Aspergillus niger 65I6 Solid State Fermentation)SSF) pada Medium Bungkil Jarak sebagai Sumber Belajar Pengantar Mikrobiologi*. BIOEDUKASI VOLUME 3 NOMOR 2, NOPEMBER 2012. Link URL : <http://ojs.fkip.ummetro.ac.id/index.php/biologi/article/download/267/228>
- Nurnasari, Elda dan Ahmad Dhiaul Khuluq. (2017). *Potensi Diversifikasi Rosela Herbal (Hibiscus Sabdariffa L.) untuk Pangan dan Kesehatan*. Buletin Tanaman Tembakau, Serat & Minyak Industri ISSN: 2085-6717 Vol. 9(2). Link URL : <https://media.neliti.com/media/publications/227850-potensi-diversifikasi-rosela-herbal-hibi-ca8f3ed3.pdf>
- Nurnasari, Elda, Tantri Dyah Ayu Anggraeni, dan Nurindah. (2019). *Profil Minyak Biji Dari Empat Varietas Rosela Herbal (Hibiscus sabdariffa var. sabdariffa) Indonesia*. Buletin Tanaman Tembakau, Serat & Minyak Industri Vol. 11(1), April 2019: 8–15. Link URL: <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/bultas/article/view/10296/PDF>
- Pangestuti, Dina Rahayuning dan Siti Rohmawati. (2018). *Kandungan Peroksida Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang*. Open access under CC BY – SA license. Link URL; <https://www.e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/viewFile/7036/5066>
- Pasaribu, Nurhapni, Rastina, Teuku Reza Ferasyi, Nurliana, Darniati, dan Erina. (2017). *Jumlah Cemarkan Mikroba pada Telur Ayam Ras yang Dijual di Swalayan Daerah Darussalam Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh*. JIMVET. 01(2): 094-100 (2017) ISSN : 2540-9492. Link URL : <http://www.jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/download/2612/1470>
- Patrisia, Sasha, Ni Made Wartini dan Lutfi Suhendra. (2017). *Pengaruh Jenis Lemak dan Minyak Nabati Pada Proses Ekstraksi Sistem Enfleurasi Terhadap Karakteristik Minyak Atsiri Bunga Kamboja Cendana (Plumeria alba)*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN: 2503-448X Vol 5 No 2. Link URL : <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/33042/19964>
- Prabowo, Yhonas. (2020). *Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Mayonnaise Dengan Berbagai Jenis Minyak Nabati*. Skripsi. FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN UNIVERSITAS SEMARANG. Link URL: <https://repository.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2016/D.131.16.0067/D.131.16.0067-15-File-Komplit-20200901115914.pdf>
- Pradhananga, Mahalaxmi dan Babita Adhikari. (2015). *Sensory and Quality Evaluation of Mayonnaise and Its Effect on Storage Stability*. Sunsari Technical College

- Journal 2015; 2(1):48-53. Link URL: <https://www.nepjol.info/index.php/STCJ/article/download/14799/12007>
- Pratiwi, Dian, Firman Sebayang dan It Jamilah. (2013). *Produksi dan Karakteristik Enzim Lipase dari Pseudomonas aeruginosa dengan Menggunakan Induser Minyak Jagung Serta Kofaktor Na⁺ dan Co²⁺*. Jurnal Saintia Kimia Vol. 1, No. 2, 2013. Link URL : <https://media.neliti.com/media/publications/221195-produksi-dan-karakterisasi-enzim-lipase.pdf>
- Puspitasari, Anita Dwi, dan Sumantri. (2019). *Antivitas Antioksidan Perasan Jeruk Manis (Citrus sinensis) dan Jeruk Purut (Citrus hystrix) Menggunakan Metode ABTS*. MFF 2019; 23(2):48-51. Link URL : <https://journal.unhas.ac.id/index.php/mff/article/view/6978/4714>
- Qadirun, Putri Oktariyani, Agus Rudolf Riwu dan Bastari Sabtu. (2020). *Pengaruh Penggunaan Perasan Jeruk Purut (Citrus hystrix d.c.) dengan Level yang Berbeda Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mayones*. Jurnal Peternakan Lahan Kering Volume 2 No. 1 (Maret 2020), 754 – 761. Link URL : <http://publikasi.undana.ac.id/index.php/JPLK/article/viewFile/406/311>
- Radford, S. A., & Board, R. G. (1993). Review: Fate of pathogens in home-made mayonnaise and related products. Food Microbiology, 10(4), 269–278. Link URL: <https://sci-hub.do/https://doi.org/10.1006/fmic.1993.1031>
- Rahadian, Robby , Noviar Harun, and Raswen Efendi. (2017). *Pemanfaatan Ekstrak Kelopak Bungan Rosella (Hibiscus sabdariffa L) dan Rumput Laut(Euchema cottoni) Terhadap Mutu Permen Jelly*. JOM Faperta UR Vol 4 No. 1 Februari 2017. Link URL : <https://media.neliti.com/media/publications/199967-none.pdf>
- Rahmadevi, Risalah, dan Yuni Andriani. (2017). *Antioxidant Activity Of Cream Dosage Form Of Lime Extracts (Citrus Aurantifolia (Christm.)Swingle)*. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences (RJPBCS) 8(1S) ISSN: 0975-8585. Link URL : [https://www.rjpbcs.com/pdf/2017_8\(1S\)/\[28\].pdf](https://www.rjpbcs.com/pdf/2017_8(1S)/[28].pdf)
- Rizkyyani, Putri, Asmaul Khusna, Mustofa Hilmi, Muhammad Habbib Khirzin dan Dyah Triasih. (2020). *Pengaruh Lama Penyimpanan Dengan Berbagai Bahan Penstabil Terhadap Kualitas Mayonnaise*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. Link URL : <http://ojs.uho.ac.id/index.php/peternakan-tropis/article/view/8381/pdf>
- Rorong, J., H. Aritonang and F. P. Ranti. (2019). *Synthesis of methyl ester fatty acid from heating coconut oil*. E-Journal UNSRAT. Link URL : <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/chemprog/article/download/20/17>
- Rorong, Johnly, Henry Aritonang dan Ferdinan P Ranti. (2008). *Sintesis Metil Ester Asam Lemak dari Minyak Kelapa Hasil Pemanasan*. Chem. Prog. Vol. 1, No. 1, 2008. Link URL : <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/chemprog/article/viewFile/20/17>
- Rusalim, Muhammad Mifthah, Tamrin, dan Gusnawaty. (2017). *Analisis Sifat Fisik Mayonnaise Berbahan Dasar Putih Telur dan Kuning Telur dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati*. J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 2, No.5, P. 770-778, Th. 2017. Link URL : <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/download/3737/2830>
- Safitri, M.F. dan A. Swarastuti. (2013). *Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 2 No. 2. Link URL: <http://www.journal.ift.or.id/files/228792%20KUALITAS%20KEFIR%20BERDASAKAN%20KONSENTRASI%20KEFIR%20GRAIN.pdf>

- Sartika, Ratu Ayu Dewi. (2008). *Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan*. KESMAS, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 2, No. 4, Februari 2008. Link URL: <https://jurnal.fkm.ui.ac.id/kesmas/article/view/258>
- Sayuti, Kesuma dan Rina Yenrina. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press (AU Press). Link URL : <http://repository.unand.ac.id/23714/1/Kesuma%20Sayuti%20Antioksidan%20Alami%20dan%20Sintetik%20OK.pdf>
- Setiawan, Agus Budi, Obin Rachmawan, dan Denny Suryanto Sutardjo. (2015). *Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur Terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas dan pH Mayonnaise*. JURNAL PETERNAKAN UNPAD. Link URL : <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/download/6255/3172>
- Setiawati, T., R. Afnan², dan N. Ulupi. (2016). *Performa Produksi dan Kualitas Telur Ayam Petelur pada Sistem Litter dan Cage dengan Suhu Kandang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan ISSN 2303-2227 Vol. 04 No. 1 Januari 2016. Link URL : <http://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/download/15715/11578>
- Setyawardhani, Dwi Ardiana, Sperisa Distantina, Hary Sulisty, dan Suprihastuti Sri Rahayu. 2007. *Pemisahan Asam Lemak Tak Jenuh dalam Minyak Nabati dengan Ekstraksi Pelarut dan Hidrolisa Multistage*. Ekuilibrium Vol. 6 No. 2 : 59-64. Link URL: <https://jurnal.uns.ac.id/ekuilibrium/article/view/49624/30537>
- Setyoprato, Pugu. (2012). *Produksi Asam Lemak Dari Minyak Kelapa Sawit dengan Proses Hidrolisis*. Jurnal Teknik Kimia Vol.7, No.1, September 2012. Link URL: <https://media.neliti.com/media/publications/141724-ID-produksi-asam-lemak-dari-minyak-kelapa-s.pdf>
- Shen, R., S. Luo, & J. Dong. (2011). *Application of Oat Dextrin for fat substitute in mayonnaise*. Food Chemistry 126:65-71. Link URL : https://www.researchgate.net/publication/257163822_Application_of_oat_dextrin_e_for_fat_substitute_in_mayonnaise
- Silsia, D., Z. Efendi, & F. Timotius. (2018). *Karakterisasi Karbosimetil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit*. Jurnal Agroindustri 8(1):53-61. Link URL : <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri/article/download/4502/2548>
- Siregar, R. F., A. Hintono, dan S. Mulyani. (2012). *Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi*. AAJ, Vol. 1 No. 1, 521-528. Link URL : <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaaj/article/view/722>
- Siswati, Nana Dyah, Juni SU, dan Junaini. (2013). *Pemanfaatan Antioksidan Alami Flavonol untuk Mencegah Proses Ketengikan Minyak Kelapa*. Jurnal Teknologi Pangan, 4 (1). pp. 22-28. ISSN 1978-4163. Link URL: <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/433/333>
- Smittle, Richard B. (1977). *Microbiology of Mayonnaise and Salad Dressing: A Review*. Journal of Food Protection Vol. 40, No.6, Pages 415-422. Link URL: <https://meridian.allenpress.com/jfp/article/40/6/415/188085/Microbiology-of-Mayonnaise-and-Salad-Dressing-A>
- Sonlay, Pricilya Frencina, Geertruida M. Sipahelut dan Heri Armadianto. (2020). *Substitusi Cuka dengan Ekstrak Rosela (Hibiscus sabdariffa l.) sebagai Bahan Pengasam Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mayones*. Jurnal Peternakan Lahan Kering Volume 2 No. 3, 1038 - 1045 ISSN :2714-7878. Link URL : <http://publikasi.undana.ac.id/index.php/JPLK/article/view/616/398>

- Sumarlin, La Ode, Dikdik Mulyadi, Suryatna, dan Yoga Asmara. (2013). *Identifikasi Potensi Enzim Lipase dan Selulase pada Sampah Kulit Buah Hasil Fermentasi*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (, Desember 2013 Vol. 18 (3): 159-166. Link URL : <https://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI/article/download/8394/6540/>
- Sumiwi, Sri Adi, Anas Subarnas, Supriyatna, dan Marline A. (2011). *Aktivitas Antioksidan dari Minyak Atsiri dan Ekstrak Etanol Kulit Batang Sintok (Cinnamomum sintoc Bl.) Terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl (DPPH)*. Ind. J. Appl. Sci. Vol. 1 No. 1, 2011. Link URL : <http://jurnal.unpad.ac.id/ijas/article/download/1803/9584>
- 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. Universitas Katolik Widya Mandala. Link URL: <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/81/80>
- Trisnawati, Indah, Wikanastri Hersoelityorini, dan Nurhidajah. (2019). *Tingkat Kekeruhan, Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Infused Water Lemon dengan Variasi Suhu dan Lama Perendaman*. JURNAL PANGAN DAN GIZI 9 (1): 27-38, April 2019 ISSN 2086-6429. Link URL : <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/download/4802/pdf>
- Ulfizar, Aulia, T. Reza Ferasyi, Ismail, Erina, Rastina, dan Winaruddin. (2018). *Angka Cemar Mikroba pada Telur Puyuh (Coturnix-coturnix japonica) di Kecamatan Darul Imarah Kabupaten Aceh Besar*. JIMVET E-ISSN: 2540-9492 September 2018, 2(4):468-473. Link URL : <http://jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/download/9016/3861>
- Usman, Nurul Azizah, Eka Wulandari, dan Kusmajadi Suradi. (2015). *Pengaruh Jenis Minyak Nabati terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Mayonnaise*. JURNAL ILMU TERNAK, DESEMBER 2015, VOL.15, NO.2. Link URL : <http://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/download/9521/4294>
- Vahidyan H, Sahari MA, Barzegar M, dan Naghdi Badi H. (2012). *Application of Zataria multiflora Boiss. and Satureja hortensis L. Essential Oils as Two Natural Antioxidants in Mayonnaise Formulated with Linseed Oil*. Journal of Medicinal Plants Volume 11, No. 43, Summer 2012. Link URL: <http://jmp.ir/article-1-144-en.pdf>
- Widyasanti, Asri, Dadan Rohdiana, dan Novriana Ekatama. (2016). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih (Camellia sinensis) Dengan Metode DPPH (2,2 Difenil -1-Pikrilhidrazil)*. FORTECH 1 (1) 2016. Link URL: <https://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/download/3966/2839#:~:text=Efektivitas%20suatu%20sampel%20untuk%20menangkal,maka%20semakin%20obes%20aktivitas%20antioksidannya>.
- Widyastuti, Lucia Maria Santoso, dan Riyanto. (2017). *Pengaruh Ekstrak Kulit Jeruk Purut (Citrus hystrix DC.) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Mencit Jantan (Mus musculusL.) Yang Diinduksi Kalium Bromat dan Sumbangannya pada Pembelajaran Biologi SMA*. JURNAL PEMBELAJARAN BIOLOGI, VOLUME 4, NOMOR 1, MEI 2017. Link URL : <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fpb/article/viewFile/4946/pdf>
- Wusnah, Meriatna, dan Rina Lestari. (2018). *Pembuatan Asam Asetat dari Air Cucian Kopi Robusta dan Arabika dengan Proses Fermentasi*. Jurnal Teknologi Kimia Unimal. Link URL: <https://ojs.unimal.ac.id/index.php/jtk/article/download/1169/694>

- Yuliani, Marwati, dan Muhammad Wahyu Rega Fahriansyah. (2011). *Studi Variasi Konsentrasi Ekstrak Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) dan Karagenan Terhadap Mutu Minuman Jeli Rosella*. Jurnal Teknologi Pertanian,7(1):1-8 ISSN1858-2419. Link URL: https://www.researchgate.net/publication/320188525_STUDI_VARIASI_KONSENTRASI_ROSELA_Hibiscus_sabdariffa_L_DAN_KARAGENAN_TERHADAP_MUTU_MINUMAN_JELI_ROSELA_Study_of_concentration_variation_of_roselle_extract_Hibiscus_sabdariffa_L_and_carrageenan_on_qual
- Yuniarti, Sumi Hudiyono, dan Budiawan. (2009). *Pengaruh Lama Oksidasi Thermal dan Jenis Minyak Goreng Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans dan Kualitas Minyak Goreng*. Journal of Agribased Industry Vol 26 No 1, 2009. Link URL: <http://ejournal.kemenerin.go.id/ihp/article/download/2579/2013>
- Zanjani, Mina Mirzanajafi, Mohammad Yousefi, dan Ali Ehsani. (2019). Challenges and approaches for production of a healthy and functional mayonnaise sauce. Wiley Food Science and Nutrition Open Access. Link URL: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1002/fsn3.1132>

