

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamed, J., W. Chaiyasit, D. J. McClements, and E. A. Decker. (2009). Relationships between free radical scavenging and antioxidant activity in foods. *Journal of Agricultural Food Chemistry* 57 (7):2969–76. doi: 10.1021/jf803436c
- Amertaningtyas, D., & Jaya, F. (2011). Sifat Fisiko-Kimia Mayones Dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 1-6.
- Aminah, S. (2010). Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah Dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal pangan dan Gizi*, 1(1).
- Angkadajaja, A., & Suseno, T. I. P. (2017). Pengaruh Konsentrasi Stabilizer Hpmc Ss12 terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mayones susu Kedelai Reduced Fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 13(2), 47-56.
- Budijanto, S., & Sitanggang, A. B. (2010). Kajian Keamanan Pangan Dan Kesehatan Minyak Goreng. *Jurnal Pangan*, 19(4), 361-372.
- Decker, E. A., D. J. McClements, C. Bourlieu-Lacanal, E. Durand, M. C. Figueroa-Espinoza, J. Lecomte, and P. Villeneuve. (2017). Hurdles In Predicting Antioxidant Efficacy In Oil-In-Water Emulsions. *Trends in Food Science & Technology* 67:183–94. doi: 10.1016/j.tifs. 2017.07.001
- Dey, S. dan V.K. Rathod. (2013). Ultrasound Assisted Extraction of  $\beta$ -Carotene From *Spirulina Platensis*. *Ultrasonics-Sonochemistry*. 20(1): 271 – 276.
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., & Utari, F. (2017). Ekstraksi Antosianin Dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).
- Djuma, A. W. (2014). Effect Frequency Frying on peroxide Number To Cooking Oil In Packaging. *Jurnal info kesehatan*, 12(2), 796-803.
- Elias, R. J., Kellerby, S. S., & Decker, E. A. (2008). Antioxidant Activity Of Proteins And Peptides. *Critical reviews in food science and nutrition*, 48(5), 430-441.
- Handa, S. S., Khanuja, S. P. S., Longo, G., Rakesh, D. D. (2008). Extraction Technologies for Medicinal and Aromatic Plants. *United Nations Industrial Development Organization and The International Centre for Science and High Technology, Italy*. 21 - 25
- Hornero-Méndez, D., Pérez-Gálvez, A., & Mínguez-Mosquera, M. I. (2001). A Rapid Spectrophotometric Method for The Determination of Peroxide

- Value in Food Lipids with High Carotenoid Content. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 78, 1151-1155.
- Inggrid, M., Hartanto, Y., & Widjaja, J. F. (2018). Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *Rekayasa Hijau: Jurnal Teknologi Ramah Lingkungan*, 2(3).
- Jahromi, S. G. (2019). Extraction techniques of phenolic compounds from plants. *Plant physiological aspects of phenolic compounds*, 1-18.
- Juniarka, I. G. A., Lukitaningsih, E., & Noegrohati, S. (2011). Analisis Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Antosianin Total Ekstrak Dan Liposom Kelopak Bunga Rosela. (*Hibiscus sabdariffa* L.): *Majalah Obat Tradisional*, 16.
- Khalid, M. U., Shabbir, M. A., Mustafa, S., Hina, S., Quddoos, M. Y., Mahmood, S., ... & Rafique, A. (2021). Effect Of Apple Peel as An Antioxidant on The Quality Characteristics And Oxidative Stability Of Mayonnaise. *Applied Food Research*, 1(2), 100023.
- Kristina, C. V. M., Yusasrini, N. A., & Yusa, N. M. (2022). Pengaruh Waktu Ekstraksi Dengan Menggunakan Metode *Ultrasonic Assisted Extraction* (UAE) Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Duwet (*Syzygium cumini*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11, 13-21.
- Kubo, I., Masuoka, N., Xiao, P., & Haraguchi, H. (2002). Antioxidant Activity of Dodecyl Gallate. *Journal of agricultural and food chemistry*, 50(12), 3533-3539.
- Kumar, Y., Roy, S., Devra, A., Dhiman, A., & Prabhakar, P. K. (2021). Ultrasonication Of Mayonnaise Formulated With Xanthan And Guar Gums: *Rheological modeling, effects on optical properties and emulsion stability*. *LWT*, 149, 111632.
- Maharani, Dewi Maya, Nursigit Bintoro dan Budi Rahardjo. (2012). "Kinetika Perubahan Ketengikan (Rancidity) Kacang Goreng Selama Proses Penyimpanan. *Jurusan Keteknikan Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang. Vol. 32 No. 1.*"
- Malinda, O., & Syakdani, A. (2020). Potensi Antioksidan Dalam Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) Sebagai Anti-Aging. *KINETIKA*, 11(3), 60-65.
- Maryani, H., & Kristiana, L. (2005). Khasiat & Manfaat Rosela. *Agromedia*. 9 – 11.
- Nanditha, B., and P. Prabhasankar. (2008). Antioxidants in Bakery Products: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 49 (1):1–27. doi: 10.1080/10408390701764104.

- Ngadiarti, I., Kusharto, C. M., Briawan, D., Marliyati, S. A., & Sayuthi, D. (2013). Kandungan Asam Lemak Dan Karakteristik Fisiko-kimia Minyak Ikan Lele Dan Minyak Ikan Lele Terfermentasi (*Fatty Acid Contents and Physico-chemical Characteristics of Catfish Oil and Fermented Catfish Oil*). *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 36(1), 82-90.
- Novita, R., Eviza, A., Husni, J., & Putri, S. K. (2017). Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 58-62.
- Orisakwe, O. E., Husaini, D. C., & Afonne, O. J. (2004). Testicular effects of sub-chronic administration of *Hibiscus sabdariffa* calyx aqueous extract in rats. *Reproductive Toxicology*, 18(2), 295-298.
- Prasetya, D. A., & Evanuarini, H. (2019). Kualitas Mayones Menggunakan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Sebagai Pengasam Ditinjau Dari Kestabilan Emulsi, Droplet Emulsi dan Warna. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 14(1), 20-29.
- Prasetyani, G. D., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2022). Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Kombinasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 28-40.
- Rahbari, M., Aalami, M., Kashaninejad, M., Maghsoudlou, Y., & Aghdaei, S. S. A. (2015). A Mixture Design Approach to Optimizing Low Cholesterol Mayonnaise Formulation Prepared With Wheat Germ Protein Isolate. *Journal of Food Science and Technology*, 52(6), 3383–3393.
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia (Indonesian Journal of Agrotech)*, 2(1).
- Remanan, M. K., & Wu, J. (2014). Antioxidant Activity In Cooked and Simulated Digested Eggs. *Food & function*, 5(7), 1464-1474.
- Rorong, J., Aritonang, H. F., & Ranti, F. P. (2019). Sintesis metil ester asam lemak dari minyak kelapa hasil pemanasan. *Chemistry Progress*, 1(1), 9-18.
- Rusalim, M. M., Tamrin, T., & Gusnawaty, G. (2017). Analisis Sifat Fisik Mayones Berbahan Dasar Putih Telur dan Kuning Telur Dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(5), 770–778.
- Sari, S. A., Putri, T. R., & AR, M. R. (2019). Effect Of Dragon Fruit Juice Addition On Changes In Peroxide Numbers And Acid Numbers Of Used Cooking Oil. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology*, 2(2), 136-141.

- Sarungallo, Z. L., Santoso, B., Roreng, M. K., Yantewo, E. P., & Epriliati, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik, dan Kandungan Gizi Mayones Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus*). *agriTECH*, 41 (4) 2021, 316-326
- Seca, A. M., Silva, A. M., Silvestre, A. J., Cavaleiro, J. A., Domingues, F. M., & Pascoal-Neto, C. (2001). Lignanamides and Other Phenolic Constituents From The Bark Of Kenaf (*Hibiscus cannabinus*). *Phytochemistry*, 58(8), 1219-1223.
- Setiawan, A. B., Rachmawan, O., & Sutardjo, D. S. (2015). Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur Terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas, dan pH Mayonnaise. *Students e-Journal*, 4(2).
- Shahidi, F. (2015). Antioxidants: Principles and Applications. In F. Shahidi (Ed.), *Handbook Of Antioxidants For Food Preservation* (pp. 1–14). Cambridge, UK: Woodhead Publishing Ltd.
- Siregar, R. F., A. Hintono, & S. Mulyan. (2012). Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi (*the change of chicken egg functional properties after pasteurization*). *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 521-528.
- Sonlay, P. F., Sipahelut, G. M., & Armadianto, H. (2020). Substitusi Cuka Dengan Ekstrak Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) Sebagai Bahan Pengasam Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Mayones. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 2(3), 1038-1045.
- Standar Nasional Indonesia. (1998). SNI 01-4473-1998. Mayones. Badan standarisasi nasional : Jakarta. Diakses dari <https://www.scribd.com/document/418667573/24353-SNI-01-4473-1998-Mayonnaise-pdf>
- Suciati, F., Mukminah, N., & Triastuti, D. (2022). Pengaruh Penambahan Putih Telur Terhadap pH, Densitas, Stabilitas Emulsi dan Warna Mayonnaise. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(2), 144-154.
- Sun, C., Liu, R., Liang, B., Wu, T., Sui, W., & Zhang, M. (2018). Microparticulated Whey Protein-Pectin Complex: A Texture-Controllable Gel For Low-Fat Mayonnaise. *Food Research International*, 108, 151–160.
- Syahidah, A. A., Ariviani, S., & Kawiji, K. (2014). Aplikasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Teknologi Produksi Telur Ayam Asin: Sensori Dan Antioksidan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Triyastuti, M. S., & Djaeni, M. (2019). Perbaikan Proses Produksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela dengan Ekstraksi Berbantuan Ultrasound. *TEKNIK*, 40(2), 115-121.
- U.S. Department of Agriculture. 2017. *Commercial Item Description - Mayonnaise, Salad Dressing, and Tartar Sauce A-A-20140E*. 1–12.



[https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/CID Mayonnaise%2C Salad Dressing%2C and Tartar Sauce.pdf](https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/CID_Mayonnaise%2C_Salad_Dressing%2C_and_Tartar_Sauce.pdf)

U.S. Department of Agriculture. (n.d.). *Is homemade mayonnaise safe? Ask USDA*. Retrieved July 3, 2024, from <https://ask.usda.gov/s/article/Is-homemade-mayonnaise-safe>

Wahyuni, N., & Sulistyani, T. (2021). Pemanfaatan Sukun Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Mayonese Nabati Dengan Penambahan RPO (minyak sawit merah) Sebagai Sumber Beta Karoten. *Jurnal Socia Akademika*, 7(2), 104-113.

Wiguna, B., Kahfi, J., Aji, G. K., Rachman, D., Nasori, A. S., Maryana, E., ... & Widodo, W. E. (2023). Physical and Textural Properties of Soy Oil-Based Full-Fat Mayonnaise Enriched with Virgin Red Palm Oil. In IOP Conference Series: *Earth and Environmental Science* (Vol. 1246, No. 1, p. 012053). IOP Publishing.

Yin, H., Xu, L., & Porter, N. A. (2011). Free radical lipid peroxidation: mechanisms and analysis. *Chemical reviews*, 111(10), 5944-5972.

Zhang, Q. W., Lin, L. G., Ye, W. C. (2018). Techniques For Extraction and Isolation of Natural Products: A Comprehensive Review. *Chin. Med.* 13. 1-26.