

DAFTAR PUSTAKA

- Angkadjaja, Anita,. Thomas Indarto Puput Suseno, Dan Lynie. 2014. Pengaruh konsentrasi Stabilizer HPMC SS12 Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mayones Sus Kedelai Reduce Fat. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi, 13(2):47-56.
- Agustina, R., & Jayanti, D. S. (2017). Diserfisikasi Pangan Melalui Pengolahan Belimbing Wuluh. In M. DR. Muhammad Yasar, STP., M. Mustaqimah, S. TP., & M. Diswandi Nurba, S. TP., Prosiding Seminar Nasional, Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Leisa (pp. 234-244). Badan Aceh : Syiah Kuala University Press.
- Andhaka, F. B. (2018). Pemanfaatan minyak jagung (*Zea mays*) sebagai bahan pembuatan sabun.
- Amertaningtyas Dede dan Firman Jaya 2011. Sifat fisiko-kimia mayones dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras. Jurnal ilmu-ilmu perternakan 21(1) : 1-6.
- Agustin F., dan Putri W, D, R.,(2013) Pembuatan jelly drink Aherhoa blimbi 1 (Kajian proporti belimbing wuluh: air dan konsentrasi keregenan). Jurnal pangan dan Agroindustri,2(3),1-9.
- Amrullah, K. (2003). Nutisi Ayam Petuler. Bogor: Lembaga Satu Gunung Budi.
- Chukwu, O.,Y. Sadiq. 2008. Storage Stability Of Groundnut Oil And Soya Oil-Based Mayones. Journal Of Food Technology 6(5):217-220.
- Di Mattiaa, C., Et Al. 2013. Physical Properties Microstruktire And Stability Of Extra- Virgin Olive Oil Based Mayones. Inside Food Symposium, Luven, Belgium.
- 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.
- Hutapea, C. A., H. Rusmarili, dan M. N. (2016). Pengaruh perbandingan zat penstabil dan konsentrasi kuning telur terhadap mutu reduced fat mayones. Jurnal rekayasa pangan dan perrtanian.

- Lestari, S., Arifin, Z., & Ekiyantini, W. (2011) potensi air perasan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai bahan alternatif dentin conditioner dalam perawatan Konservasi Gigi (In-Vitro). *Stomatognatic*, 8(2) 90-95..
- Muzaifa, M (2013). Perubahan karakteristik fisik belimbing wuluh selama fermentasi asam sunti. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(2), 7-11.
- Parikesit, M. (2011). Khasiat dan manfaat belimbing wuluh : obat herbal sepanjang zaman. *Stomata*.
- Parahadi, J., Widodo, A., d Djunaidi, H.(2015) Pengaruh penambahan sari belimbing (*Averrhoa bilimbi* L.). Sebagai acidifier dalam pakan terhadap penampilan produksi ayam petelur. *Jurnal Nutrisi Ternak*, 1(1), 10-18.
- Setiawan, A. B., Obin, R., dan Denny, S.S. (2015). Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas dan pH mayones.
- Syafrijal, A. (2017) Pemanfaatan sari belimbing wuluh dengan variasi konsentrasi untuk menurunkan kadar cuprum pada kupang diwilayah Kenjeran Surabaya. **Karya Tulis ilmiah**. Akademik farmasi Surabaya.
- Windyastari, D., C., Wignyanto, & Putri, W. I. (2012). Pengembangan belimbing wuluh (*Averrhoa Belimbing*) sebagai manisan kering dengan kajian konsentrasi perendaman air kapur ($Ca(OH)_2$) dan lama waktu pengeringan. *Jurnal Industri*, 1(3), 195-203.