DAFTAR PUSTAKA

Amertaningtyas Dede Dan Firman Jaya 2011.Sifat Fisikokimia Mayonnaise Dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati Dan Kuning Telur Ayam Buras. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 21 (1):1-6

Angkadjaja, Anita,. Thomas Indarto Puput Suseno, Dan Lynie. 2014. Pengaruh Konsentrasi Stabilizer HPMC SS12 Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mayones Susu Kedelei Reduce Fat. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi, 13(2):47-56

Apriyanti, R. 2019. Pengaruh Perbandingan Minyak Kedelai Dengan Susu Bubuk dan konsentrasi jeruk lemon *(citrus Limon)* Terhadap Karakteristik Salad Dressing Labu Kuning (curcubita maxima L.). Tugas Akhir. Program Studu Teknologi Pangan Fakultas Teknik. Universitas Pasunda. Bandung.

Ayu, D. F. Andarwulan, N., Hariyadi, P. Purnomo, E.H. 2017. Photo-Oxidative Changes of Red Palm Oil as Affected by Light Intensity. International Food Research Journal. 24(3): 1270 -1277.

Chukwu, O,. Y. Sadiq. 2008. Storage Stability Of Groundnut Oil And Soya Oil-Based Mayonnaise. Journal Of Food Technology 6(5):217-220.

Di Mattiaa, C., Et Al. 2013. Physical Properties, Microstrukture And Stability Of Extra-Virgin Olive Oil Based Mayonnaise. Inside Food Symposium, Luven, Belgium.

Erfiana, N. 2018. Karakteristik fisikokimia dan permen sensori jelly dari kombinasi sari nanas *(AnanascomosusL)* dan sari jeruk sambal *(Citrus microcarpa)*. Skripsi fakultas pertanian Universitas Tanjungpura, Pontianak.

Gianti, I. Dan H.Evanuarini. 2011. Pengaruh Penambahan Gula Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. Jurlan Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak, 6(1):28-33.

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(30):304-311.

Humaira, FoodTech : Jurnal Teknologi Pangan 4(1), 24-31, 2022.

Jaya, F., D.Amertaningtyas, & H. Tistiana. 2013. Evaluasi mutu organoleptik mayones dengan bahan dasar minyak nabati dan kuning telur ayam buras. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak 8(1):30-34.

Junaidi, A. tahun 2011.Pengembangan produk unggulan jeruk kalamansikota Bengkulu D bahasa inggris pendekatan Ovop.*Penelitian madya bidang koperasi deput pengkajian sumberdaya UMKM Kementrian koperasi dan UKM*, (1), 163-183.

Muchtadi T. R., Sugiono., Ayustaningwarno, S. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.

Prasetya, D.A. dan Evanuarini H. (2019). Kualitas Mayones Menggunakan sari jeruk sambal (Averrhoa Bilimbi L.) Sebagai Pengasam Ditinjau Dari Kestabilan Emulsi, Droplet Emulsi Dan Warna. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak, 20-29.*

Rowe, R. C., Sheskey, P.J., Quinn, M.E., 2009. Handbook of Pharmaceutical Excipients, 6th edition. Pharmaceutical press. London.

Sarwono, B. 1986. Jeruk dan kerabatnya (*Citrus And Its Family).* Jakarta : Penebar Swadaya.

Setiawan, A.B., Obin S, Dan Denny S.S. 2015. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur Terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas, Dan pH Mayonnaise. Jurnal Ilmu Peternakan. Vol 4, No.2, 1-7.

Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, Dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industry Untuk Industry Pangan Dan Argo. Bogor: IPB Press.

Siti Aisya Liputo, Ashari, S,.2006, Hortikultura Aspek Budidaya, UI Press, Jakarta.

Wenfuu. 2011. *Bahan makanan antioksi dan sekuestran*. Makasar : Universitas Hassanudin.

Widarta, Rai I. W., Wisaniyasan N.W. Dan Prayekti H. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus Aurantiifolia*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO, 1[1], 37-45.

Wulandari, M. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstran N-Heksan, Etil Asetat dan Metanol Kulit buah Jeruk Sambal. *Jurnal JJK*, 2(2), 90-94.

Xiong R., Xie G. A.S. Edmondson. 1999. The Fate Of Salmonela enteritidis PT4 In Home-Made Mayonnaise Prepared with Citric Acid. *Letters in Applied Microbiology*, 28, 36;40.

Yusni Fatimah., Fitrianingsih, dan Ali Bain. 2024. Sifat Fisik dan Organoleptik Mayones Berbahan Dasar Telur Puyuh dan Konsentrasi Yang Berbedah. PJHIPO (Jurnal Ilmiah Halu Oleo): 6, No 1, Januari 2024.