

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Association of Analytical Chemist International. Maryland.
- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet, G. H., dan Wooton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Purnomo, H. dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Dwiputra, D., Jagat, A. N., Wulandari, F. K., Prakarsa, A. S., Puspaningrum, D. A., dan Islamiyah, F. 2015. *Minyak Jagung Alternatif Pengganti Minyak yang Sehat*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4 (2)
- Fitriyaningtyas, I. S. dan Widyaningsih, T. D. 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 Agoindustri. 3(1): 32
- Gianti, I., dan Evanuarini, H. 2011. *Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 6 (1): 28-33
- Hasibuan, H. A. 2012. *Kajian mutu dan karakteristik minyak sawit indonesia serta produk fraksinasinya*. Jurnal Standardisasi, vol.14: 13-21.
- Helmi. *Pemanfaatan Palm Kernel Oil Dalam Pembuatan Virgin Oil*. Jurnal Reaksi (Journal of Science and Technology). Vol. 7 No.15, September 2009 ISSN
- Isa, I. 2011. *Penetapan Asam Lemak Linoleat dan Linolenat pada Minyak Kedelai secara Kromatografi Gas*. Saintek. 6 (1980), 1–6.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Muaris, H. J. 2013. *Minyak Untuk Salad Dressing Fungsi Lemak dan Minyak*. PT Media Pangan Indonesia. Bogor.
- Mutiah. 2002. *Perbandingan Mutu Mayonnaise Telur Ayam dan Mayonnaise Telur Itik*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Palma, A., Aziz, M. G., Chawdhury, M. M., Uddin, M. B., dan Alam, M. 2004. *Effect Edible Oils on Quality and Shelf Life of Low-Fat Mayonnaise*. Pakistan Journal of Nutrition. 3 (6): 340-343

- Putriningtyas, A., Agustin, N. F., Pradika, dan Puspitasari, A. 2007. *Pembuatan Mesin Press Hidrolik Untuk Pengambilan Minyak Dari Biji Biji*. D3 Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Riyadi, A. H. 2009. *Kendall Proses Deodorisasi dalam Permurnian Minyak Sawit Merah Skala Pilot Plant*. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor
- Rusalim, M. M., Tamrin, dan Gusnawaty. *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. 2017
- SNI. 1992. *Standar Mutu Minyak Kelapa Sawit*. SNI 01-2901-1992. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- SNI. 1998. *Syarat Mutu Mayones*. SNI 01-4473-1998. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Wardani, N. P. 2012. *Pemanfaatan Eksrak Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa L) Kaya Antioksidan dalam Pembuatan Mayonnaise Berbahan Dasar Minyak Kelapa, Minyak Sawit dan Minyak Kedelai*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Widarta, I. W. R. 2008. *Kendali proses deasidifikasi dalam pemurnian minyak sawit merah skala pilot plant*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor
- Widhiastuti, Y. 2011. *Pemanfaatan Red Palm Oils (RPO) Sebagai Sumber Provitamin A pada Produk Sosis Keong Tutut (Bellamanya Javanica Van Den Bush)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia.Pustaka Utama. Jakarta