

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, C., Salima, R. 2016. *Yield Changes and Virgin Coconut Oil (VCO) Quality in Various Rotational Speed and Centrifugal Time*. Jurnal Teknotan Vol.10, No2.
- Ayustaningwarno, F.G., Retnaningrum, I., Safitri, N., Anggraheni, F., Suhardinata, C., Umami, dan M. S. W. Rejeki. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish, Yogyakarta
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Association of Analytical Chemist International. Maryland.
- Basuny, A.M.M., Al-Marzooq, M.A. 2011. *Production of mayonnaise from date pit oil*. Food Nutr Sci 2: 938- 43. DOI: 10.4236/fns.2011.29128.
- Depree, J. A., dan G. P. Savage. 2001. *Physical and Flavour Stability of Mayonnaise*. Food Science and Technology. 12 : 157-163.
- Fauzi, Y., Yustina, E.W., Iman, S., dan Rudi, H. 2004. *Kelapa Sawit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Fitriyaningtyas, I. S. dan T.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 Agoindustri. 3(1) : 32
- Gaonkar, G. R. Koka, K. Chen and B. Campbell. 2010. *Emulsifying Functionality of Enzyme-Modified Milkproteins in O/W and Mayonnaise – Like Emulsions*. African Journal of food Science; 4 (1) : 016-025
- Garcia, M. K. 2006. *Quality Characterization of Cholesterol-free Mayonnaise Type Spreads Containing Rice Bran Oil*. Thesis: Chemical Engineering, Louisiana State Universit, Los Angeles.
- 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
- Hariyadi, P. 2014. *Mengenal Minyak Sawit dengan Beberapa Karakter Unggulnya*. GAPKI. Jakarta.
- Helmi. 2009. *Pemanfaatan Palm Kernel Oil Dalam Pembuatan Virgin Oil*. Jurnal Reaksi (Journal of Science and Technology). Vol. 7 No.15
- Hermanto, S., Muawanah, A., dan Wardhani, P. 2011. *Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan*. Jurnal Kimia UIN Syarif Hidayatullah Jakarta 42 : 262 – 268
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume 3. John Wiley & Sons Inc. New York
- Jaya, F., Amertaningtyas, D., Tistiana, H. 2013. *Evaluasi Mutu Organoleptik Mayonnaise Dengan Bahan Dasar Minyak Nabati Dan Kuning Telur Ayam Buras*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol.8 No.1.
- Jones, D.R. 2007. *Egg Functionality and Quality During Long-Term Storage*. Int. J. Poult. Sci 6 : 157-162.

- Kalam, M.A., Masjuki, H.H. 2002. *Biodiesel from palm oil-an analysis of its properties and potential*. Biomass & Bioenergy 23. 471 – 479. 1693-248X
- Kartikasari, L.R., B. S. Hertanto, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2019. *The Sensory Quality Evaluation of Mayonnaise Based on Egg Yolk Supplemented with Purslane Meal (Portulaca Oleracea)*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan 7 (2) : 81-87
- Kovalcuks, A., Straumite, E., Duma, M. 2016. *The effect of egg yolk oil on the chemical, physical and sensory properties of mayonnaise*. Rural Sustain Res 35 (330): 25-31. DOI: 10.1515/plua-2016-0004
- Laca, A., M. C. Sáenz, B. Paredes, & M. Díaz. 2010. *Rheological Properties, Stability and Sensory Evaluation of Low – Cholesterol Mayonnaise Prepared Using Egg Yolk Granules as Emulsifying Agent*. Journal of Food Engineering 97:243-252
- Le Hsich, Y. T. Dan J. M. Regeastein. 1992. *Storage Stability of Fish Oils, Soiy Oil and Corn Oil Mayonnaise as Measured by Various Chemical Indices*. Journal of Aquatic Food Product Technology. 1 (1) : 97-106.
- Mangoensoekarjo, S., dan Semangun, H. 2003. *Manajemen Agrobisnis Kelapa Sawit*. Yogyakarta: UGM-Press
- 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., M. G. Aziz., M. M. Chawdhury., M. B. Uddin., dan M. Alam. 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., Puspitasari, A. 2007. *Pembuatan Mesin Press Hidrolik Untuk Pengambilan Minyak Dari Biji Biji*. D3 Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rahmawati, D., Andarwulan, A., Lioe, H.N. 2015. *Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode quantitative descriptive analysis (QDA)*. J Mutu Pangan 2(2): 80-7.
- Rantawi, A. B., Mahfud, A., Situmorang, E. R. 2017. *Korelasi Antara Kadar Air pada Kernel Terhadap Mutu Kadar Asam Lemak Bebas Produk Palm Kernel Oil Yang Dihasilkan*. Industrial Engineering Journal Vol.6 No.1 36-42.
- Rupilius, W., dan Ahmad, S. 2007. *Palm oil and palm kernel oil as raw materials for basic oleochemicals and biodiesel*. Eur. J. Lipid Sci. Technol. 109.433–439
- Rusalim, M. M, Tamrin, 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
- Setiaji, B., dan Prayugo, S. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Penebar Swadana. Jakarta
- Silalahi, J., Karo, L. K., Sinaga, S.M., dan Silalahi, J.C.E. 2018. *Composition of Fatty Acid and Identification of Lauric Acid Position in Coconut and Palm*

- Kernel Oils*. Indonesian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research (IDJPCR) Vol. 01, No. 2.
- Sukandar, D., Hermanto, S., Silvia, E. 2009. *Sifat Fisiko Kimia dan Aktivitas Antioksidan Minyak Kelapa Murni (VCO) Hasil Fermentasi Rhizopus Orizae*. Jurnal Kimia Terapan Indonesia Vol.11, No2.
- SNI, 1987. *Standar Mutu Minyak Inti Sawit*. SNI 01-0003-2018. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- SNI. 1998. *Syarat Mutu Mayones*. SNI 01-4473-2019. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- SNI. 2008. *Syarat Mutu Minyak Kelapa Virgin (VCO)*. SNI 7381-2008. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- SNI. 2012. *Syarat Mutu Minyak Goreng Sawit*. SNI 7709-2012. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Wardani, N.P. 2012. *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa L) Kaya Antioksidan dalam Pembuatan Mayonnaise Berbahan Dasar Minyak Kelapa, Minyak Sawit dan Minyak Kedelai*. [Skripsi]. Bogor: 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. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia.Pustaka Utama. Jakarta