

DAFTAR PUSTAKA

- Aluko, R.E. and T. McIntosh, 2005. Limited enzymatic proteolysis increases the level of incorporation of canola proteins into mayonnaise. *Journal Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 6(2): 195-202.
- Amertaningtyas, D., dan Jaya, F., D. 2012. Sifat fisiko-kimia mayonnaise dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 21(1):1-6.
- Amin, M. H. H., A. E. Elbeltagy, M. Mustafa, dan A. H. Khalil. 2014. Development of low fat mayonnaise containing different types and levels of hydrocolloid gum: Sensory optimization of low fat mayonnaise (different oils and gums). *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. 20(1):54-63.
- Ariyani, E. 2006. Penetapan kandungan kolesterol dalam kuning telur pada ayam petelur. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Bashir, L., P. C. Ossai, O. K. Shittu, A. N. Abubakar, dan T. Caleb. 2015. Comparison of the nutritional value of egg yolk and egg albumin from domestic chicken, guinea fowl and hybrid chicken. *American Journal of Experimental Agriculture*. 6(5): 310-316.
- Bostany, E., A. N., A. M. Gaafar dan A. A. Salem. 2011. Development of light mayonnaise formula using carbohydrate-base fat replacement. *Australian Journal of Basic Applied Science*. 5(9): 673-682
- Bowden, N. 2014. Development of the first efficient membrane separation of cis fatty acids. The American Oil Chemists Society (<https://www.aocs.org/>) diakses pada: 14 September 2019 Pukul 08:27 WIB.
- Cahitow L dan Trenev N. 1990. Probiotics. London: Harper T Collins Publishers.
- Chandan, R. C., dan A. Kilara. 2013. Manufacturing Yoghurt and Fermented Milk. Second edition. Wiley Blackwell. USA.
- Connolly, P. 2013. Milk Protein Concentrate in Yogurt: Replacing starches and thickeners in Greek style yogurt. Idaho Milk Products. USA.
- Das, J., T. Bhattacharya, S. Kar, M. Ghosh dan D. K. Bhattacharyy. 2013. Preparation of Some Nutritionally Superior Quality Mayonnaise Products. *International Journal of Applied Sciences & Engineering (IJASE)*. 1(1): 15-20.

- Depree, J.A., and G.P. Savage. 2001. Physical and flavour stability of mayonnaise. *J. Trends in Food Sci and Tech.* 12 (6): 157 – 163.
- Desai, N. T., L. Shepard, dan M. A. Darke. 2013. Sensory properties and drivers of liking for Greek yoghurt. *Journal Dairy Science.* 96:7454-7466.
- Dwiputra, D. A. N Jagat, F. K. Wulandari, A. S Prakarsa, D. A. Puspaningrum, F. Islamiyah. 2015. Minyak Jagung Alternatif Pengganti Minyak yang Sehat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 4(2):5-6.
- Evanuarini, H., Nurliyani, Indratiningsih, dan P. Hastuti. 2015. Characteristic of low fat *mayonnaise* containing porang flour as stabilizer. *Pakistan Journal of Nutrition* 14 (7): 392-395.
- Evanuarini, H., Nurliyani, Indratiningsih, dan P. Hastuti. 2016. Kestabilan emulsi dan karakteristik sensoris low fat mayonnaise dengan menggunakan kefir sebagai emulsifier replacer. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 11(2):53-59.
- Evanuarini, H., Nurliyani, Indratiningsih, dan P. Hastuti. 2019. Kestabilan emulsi dan oksidasi low fat mayonnaise menggunakan kefir sebagai alternatif emulsifier. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 29(1) : 83 – 94.
- Fahimdanesh, M., N. Mohammadi, H. Ahari, M. A. K. Zanjani, F.Z. Hargalani, dan K. Behrouznasab. 2012. Effect of microencapsulation plus resistant starch on survival of *Lactobacillus casei* and *Bifidobacterium bifidum* in mayonnaise sauce. *African Journal of Microbiology Research.* 6(40): 6853-6858.
- Fardiaz, S. 1990. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan.* IPB. Bogor.
- Farno, L. A. 2005. Oil And Fatty Acid Profiles of Soybeans: Maturity Groups IV, V, And VI. *Crop Science.* USA. pp. 1-5.
- Fauzan, Y. S. A., E. Sandra, dan D. Mulyono. 2015. Kajian elongasi pada tanaman in vitro gaharu (*Aquilaria beccariana van Tiegh*). *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia.* 2(2): 65-75.
- Firdausi, K. N., Sugiyanta, dan P. Wulandari. 2017. Perbandingan Efektivitas Minyak Jagung (*Zea mays*) dengan Minyak Kelapa Murni (*Cocos nucifera L.*) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar yang Diinjeksi *Alloxane*. *Journal of Agromedicine and Medical Sciencess.* 3(3): 50-54.

- Fitriyaningtyas, S. I., 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 Agroindustri* 3 (1):226-236.
- Ford, L.R. Borwankar, D. Pechak dan B. Schwimmer. 2004. Dressings and sauces. In: Friberg S, Larsson K, Sjoblom J, editors. *Food emulsions* . 4th ed. New York: Marcel Dekker.
- Foster, R., C. S. Williamson, dan J. Lunn. 2009. Culinary oils and their health effects. *British Nutrition Foundation Nutrition Bulletin*. UK. pp. 4-34.
- Gaikwad, M. P., H. M. Syed, dan D.D. Shinde. 2017. To study the physico chemical properties of flavoured mayonnaise. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 6(5):6-9.
- 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
- Ghazaei, S., M. Mizani, Z. P. Vanak, dan M. Alimi. 2015. Particle size and cholesterol content of a mayonnaise formulated by OSA-modified potato starch. *Journal Food Sci. Technol Campinas*., 35(1):150-156.
- Gyawali, R., dan S. A. Ibrahim. 2006. Effects of hydrocolloids and processing conditions on acid whey production with reference to Greek yogurt. Elsevier. *Journal of Trends in Food Science and Technology*. 56: 61-76.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai ph dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 160 – 167.
- Hutapea, C. A., H. Rusmarilin, dan M. Nurminah. 2016. Pengaruh perbandingan zat penstabil dan konsentrasi kuning telur terhadap mutu reduced fat mayonnaise. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Peertanian*. 4(3): 304-311.

- Hutkins RW dan Nannen NL. 1993. pH homeostatis in lactic acid bacteria. *J Dairy Science* 76: 2354-2365.
- Hutkins, R.W., dan H. A. Morris. 1987. Carbohydrate Metabolism by *Streptococcus thermophilus*: A Review. *Journal of Food Protection*. 50(10):876-884.
- Isa, I. 2011. Penetapan asam lemak linoleat dan linolenat pada minyak kedelai secara kromatografi gas. *Jurnal Saintek*. 6(1):1-6.
- Iyer R, SK Tomar, TU Maheswari, R Singh. 2009. *Streptococcus thermopiles* Strains: multifunctional lactic acid bacteria. *International Dairy J* 30:1-9.
- Jaya, F., D. Amertaningtyas, dan H. Tistiana. 2013. Evaluasi mutu organoleptik mayonnaise dengan bahan dasar minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(1):30-34.
- Jensen, T., dan A. Dzakovic. 2013. Tap Into the Trend for Greek-Style Yoghurt. Arland Food Ingredients Group. Denmark. pp 1-7.
- Karas, R., M. Skvarca, dan B. Zlender. 2002. Sensory quality of standard and light mayonnaise during storage. *Journal Food Technol*. 40 (2) 119–127.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta. Universitas Indonesia Press.
- Khalil, A. H., dan E. H. Mansor. 1998. Alginate encapsulated bifidobacteria survival in mayonnaise. *Journal of Food Science*.63(4):702-705.
- Khan, B. A., N. Akhtar, H. M. S. Khan, K. Wasseem, T. Mahmood, A. Rasul, M. Iqbal, dan H. Khan. 2011. Basic of pharmaceutical emulsion: A riview. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*. 5(2): 2715-2725.
- Kovalcuks, A. E. Straumite, dan M. Duma. 2016. The Effect of Egg Yolk Oil on The Chemical, Physical and Sensory Properties of Mayonnaise. *Rural Sustainability Research* 35(330): 24-31.
- Kumolontang, N., dan A. Muis. 2013. Karakteristik fisiko-kimia mayonnaise dengan berbagai tingkat konsentrasi vco dan kuning telur. *Jurnal Penelitian Teknologi Inustri*. 5(2):58-65.

- Lieu, M.D., T.K.T., Dang, dan T.H., Nguyen. 2017. Viability of microencapsulated *Lactobacillus casei* in synbiotic mayonnaise. *Journal Food Research* 1 (6) : 234 – 239.
- Liu, X., X.M. Xu and D. Guo, 2007. Rheological, texture and sensory properties of low fat mayonnaise with different fat mimetics. *LWT-Food Sci. and Tech.*, 40: 946-954.
- Loh, T. C., Choi, D. W., Foo, H. L., Sazili, A. Q., dan Bejo, M. H. 2014. Effects of feeding different postbiotic metabolite combinations produced by *Lactobacillus plantarum* strains on egg quality and production performance, faecal parameters and plasma cholesterol in laying hens. *Journal Bio Molecular Chemistry Veterinary Research*. 10 (149): 1-8.
- Maqsood, S., F. Hasan, dan T. Masud. 2013. Characterization of lactic acid bacteria isolated from indigenous dahi samples for potential source of starter culture. *African Journal Biotechnology*. 12(33): 5266-5231.
- Meyer, S. B., A. M. Solorzano, dan W. J. Dhal. 2016. Shopping for Health: Yoghurt. IFAS Extension. University of Florida. pp 1-5.
- Milani, M. A., M. Mizani, M. Ghavami, dan P. Eshratabadi. 2013. The physico-chemical influences of yellow mustard paste - comparison with the powder in mayonnaise. *Journal Food Process Techno*. 4(3):1-6.
- Mu'awanah, I. A. U., B. Setiaji dan A. SyoufiaN. 2014. Pengaruh Konsentrasi Virgin Coconut Oil (VCO) Terhadap Stabilitas Emulsi Kosmetik dan Nilai Sun Protection Factor (SPF). *Jurnal Berkala MIPA*. 24(1): 1-11.
- Myung G (2000). Rapid Evaluation of Water in Oil Emulsion Stability by Turbidity Ratio Measurements. *J. Colloid. Interface. Sci.*, 230: 213-215.
- Nasution, M. Z., A. Suryani, dan I. Susanti. 2012. Pemisahan dan karakterisasi *emulsifier* dalam minyak cacing tanah (*Lumbricus rubellus*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol. 13(3), 108-115.
- Nefasa, A. N., A. M. Legowo, dan A. N. Al-Baarri. 2013. Efek penambahan minyak kedelai terhadap karakteristik organoleptik dan kandungan omega-6 susu pasteurisasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(8): 35-44.

- Paananen, O. 2017. Effects of Changes in Production on Stability of Mayonnaise. Thesis. Programme in Food Development. University of Turku. Finland.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. *Jurnal Natur Indonesia*. 5(2): 162-166.
- Pereira, F. S. G. 2015. Cheeses and Yoghurts Production and Quality Control. Federal Institute of Pernambuco Education, Science and Technology. Portugal. Pp. 1-19.
- Poedjiadi, A. 1994. Dasar-Dasar Biokimia. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. pp 51-80.
- Pradhanaga, M., dan B. Adhikari. 2015. Sensory and quality evaluation of mayonnaise and its effect on storage stability. *Sunsari Technical College Journal*. 2(1):48-53.
- Purwijantiningsih, E. 2014. Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antibakteri Produk Susu Fermentasi Komersial terhadap Beberapa Bakteri Patogen Enterik. *Jurnal Biota Vol. 19 (1)*: 15-21.
- Rahmawati, D. 2016. Jenis asam lemak minyak nabati mempengaruhi karakteristik sensori *mayonnaise*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rashed, A., N. M. Khalid, M. F. M. Noh, dan N. Nawi. 2017. The nutritional composition of mayonnasie and salad dressing in the Malaysian market. *Journal Sains Malaysia*. 46(1):139-147.
- Raymundoa, A., J.M. Franco, J. Empis, and I. Sousa. 2002. Optimization of the composition of low fat oil in water emulsions stabilized by white lupin protein. *J. American. Oil. Chem. Soc.* 79(8): 783-790.
- Ruxton, C., dan F. Phillips. 2015. Nutritional Benefit of Yoghurt. *NHDMag. United Kingdom*.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh asam jenuh dan tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* 2(4): 154-160.
- Senbeta, E. K., N. A. Zeleka, dan Y. G. Molla. 2015. Chemical composition and microbial loads of chicken table eggs from retail markets in urban settings of Eastern Ethiopia. *Journal Advance Venterinary Animal Research*. 2(4): 404-409.

- Setyani, S., Medikasari, dan W. I. Astuti. 2009. Fortifikasi jagung manis dan kacang hijau terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik susu jangung manis kacang hijau. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14(2):107-119.
- Sharma, R., B Bhaskar, B. S. Sanodiya, G. S. Thakur, P. Jaiswal, N. Yadav, A. Sharma, dan P. S. Bisen. 2014. Probiotic Efficacy and Potential of *Streptococcus thermophilus* modulating human health: A synoptic review. *Journal of Pharmacy and Biological Sciences*. 9(3): 53-58.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta
- Srianta, N. Kusuawati dan W. Effendi. 2007. Pengaruh jumlah santan dan lama penyimpanan beku terhadap viabilitas *Lactobacillus acidophilus* dalam es krim nabati probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 6(2): 10-11.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1998. *Standar Mutu Mayonnaise (SNI 014473-1998)* Badan Standar Nasional. Jakarta. Pp 1-4.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2004. *Air dan air limbah – Bagian 10: Cara uji minyak dan lemak secara gravimetri (SNI 06-6989.10-2004)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Pp. 1-7.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. *Yogurt (SNI 2981:2009)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Pp 1-51.
- Stren, P., J. Pokorny, A. Sediva, dan Z. Panovska. 2008. Rheological and sensory characteristic of yoghurt-modified mayonnaise. *Czech Journal Food Science*. 26(3):190-198.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi keempat*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Tadros, T. F. 2013. *Emulsion Formation and Stability*. First Edition. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KgaA. USA. pp. 1-75.
- Tamime AY dan HC Deeth. 1980. *Yoghurt: science and technology 2nd edition*. England: Woodhead Publishing Ltd.
- Tamime dan Robinson. 1999. *Yoghurt: science and technology 2nd edition*. England: Wood Publishing Ltd and CRC Press Ltd.
- Tamime, A. Y. and Robinson, R.K. 2007. *Yogurt Science and Technology*. Second Edition. Woodhead Publishing Limited, England.

- Toha, M. Y., A. Nazhri, dan Nursally. 2010. Pengaruh suhu, waktu dan konsentrasi pelarut pada ekstraksi minyak kacang kedelai sebagai penyedia vitamin E. Universitas Sriwijaya. Sumatra Selatan.
- Uduwerella, G., J. Chadrapala, dan T. Vasiljevic. 2017. Minimising generation of acid whey during Greek yoghurt manufacturing. *Journal of Dairy Research*. 84: 346–354.
- Usman, N. A., E. Wulandari, dan K. Suradi. 2015. Pengaruh jenis minyak nabati terhadap sifat fisik dan akseptabilitas mayonnaise. *Jurnal ilmu ternak*. 15(2): 22-27.
- Vedamuthu ER. 2006. Starter cultures for yogurt and fermented milks. dalam Chandan RC, editor. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. Oxford: Blackwell Publishing. pp. 89-115.
- Walstra, P., T. J. Geurts, A. Noomen, A. Jellema, and M. A. J. S. Van bookel. 2006. *Dairy Technology: Principles of Milk Properties and Processes*. Marcel Dekker, New York.
- Widerström dan Öhman (2017). *Mayonnaise: Quality and Catastrophic Phase Inversion*. Lunud University. Swedia.
- Widodo. 2017. *Bakteri Asam Laktat Strain Lokal: Isolasi sampai aplikasi sebagai probiotk dan starter fermentasi susu*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Yuguchi H, T Goto dan S Okonogi. 1992. *Fermented milk, lactic drinks and intestinal microflora*.in: Nakazawa Y dan A Hosono (ed) *Functional of fermented milk: chalage for the health science*. England: Woodhead Publishing Ltd.
- Yulvizar, C., Y. S. Ismail, dan R. Moulana. 2015. Karakteristik bakteri asam laktat indogenous dari jruek drien, Provinsi Aceh. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 7(1): 31-34.
- Yunita, M., Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (*Aerofood ACS*) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) dengan metode pour plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3): 237-248.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. pp. 16-37.

Zhu, J., J. Li, dan J. Chen. 2011. Survival of *Salmonella* in home-style mayonnaise and acid solutions as affected by acidulant type and preservatives. *Journal of Food Protection*. 75(3):465–471.