

## DAFTAR REFERENSI

- Aku, A. S., N. Sandiah, D.P. Sadsoeitoeboen, R.M. Amin & Herdis. (2007). Manfaat Lesitin Nabati pada Preservasi dan kriopreservasi semen. *Kajian Pustaka. Anim. Prod. J. 9(1)*, 49 – 52.
- Amertaningtyas, D., dan F. Jaya. (2012). Sifat Fisiko-Kimia Mayonnaise dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 21 (1)*, 1-6.
- Ardiyanti, A, L. (2017). *Mayonaise*. Laporan Praktikum. Bogor: IPB.
- Astawan, M. *et al.* (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*, 22(3), 241 -252.
- Belitz, H.D., dan Grosch W. (1999). *Food Chemistry*. Berlin: Springer-Verlag.
- Badan Standardisasi Nasional. (1998). Syarat Mutu dan Cara Uji Mayones. SNI 01-4473-1998. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2004). *Cara Uji derajat keasaman (pH) menggunakan alat pH meter*. SNI 06-6989.11 – 2. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2012). *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: BSN.
- Chung, C., A. Sher, P. Rousset, E.A. Decker and D.J. McClements. (2017). Formulation of food emulsions using natural emulsifiers: Utilization of quillaja saponin and soy lecithin to fabricate liquid coffee whiteners. *Journal of Food Engineering*, 209, 1–11.
- Damian, J.J., S. Huo & L. Serventi. (2018). Phytochemical content and emulsifying ability of pulses cooking water. *European Food Research and Technology*, 244(9), 1647–1655.
- Damardjati, D.S., Marwoto, D.K.S. Swastika, D.M. Arsyad, dan Y. Hilman. (2005). *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Kedelai*. Badan Litbang Pertanian. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Depree, J. A., & G. P. Savage. (2001). Physical and Flavour Stability of Mayonnaise. *Food Science and Technology*. 12, 157-163.
- Desphande, S.S., (2002). *Handbook of food toxicology*. New York: Marcel Dekker Inc.
- European Patent Application. (2021). *Aquafaba Composition and Methods of Manufacture*. EP 3 788 885 A1. Munich: EPO.
- Evanuarini, H., Nurliyani, Indratiningsih, dan Pudji, H. (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.
- Fung DYC & Crozier-Dodson A. (2008). Tempeh, A mold-Modified Indigenous Fermented Food, Farnworth, ED., Eds., CRC Press, Boca Raton, London, pp 475-494.

- Gheorghe, A., Stoica, A., & Floarea, O. (2008). Emulsion liquid membranes stability. *U.P.B. Scientific Bulletin, series B*. 70(3), 23-30.
- Ghosh, A., Holt, W.E., Wen, L., Haines, A.J. & Flesch, L.M. (2008). Joint Modeling of Lithosphere and Mantle Dynamics Elucidating Lithosphere – Mantle Coupling, *Geophys. Res. Lett.*, 35, L16309, doi:10.1029/2008GL034365.
- Güçlü-Üstündağ, O. & G. Mazza. (2007). Saponins: Properties, Applications and Processing. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 47(3), 231–258.
- Harrison L.J., & F.E. Cunningham. (1985). Factors influencing the quality of mayonnaise. *J.Food Quality*. 8, 1 – 20.
- Hegenbart, S. (2006). *Beyond Cultural Tradition*. [http://www.foodproductdesign.com/archive/1995/0895 DE.html](http://www.foodproductdesign.com/archive/1995/0895%20DE.html)-20k. Diakses pada tanggal 18 September 2022
- He, Y., Meda, V., Reaney, M.J.T., Mustafa, R. (2021). Aquafaba, a New Plant-Based Rheological Additive for Food Applications. *Trends Food Sci. Technol.* 2021, 111, 27–42.
- Hutapea, C.A., Herla, R., & Mimi, N. (2016). Pengaruh Zat Penstabil dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Mutu Reduced Fat Mayonaise. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4 (3). *Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sumatera Utara*.
- Indra. (2009). *Uji Kekentalan Cairan dengan Brookfield Viscometer*. Lab. Kecil Kimia. <http://labkecilkimia.blogspot.co.id/2014/uji-kekentalan-cairan-dengan-brookfield.html>. Diakses pada tanggal 5 Oktober 2022.
- Jaynes, E.N. (1985). Applications in The Food Industry. II. In P. Becher (Eds.), *Encyclopedia of Emulsion Technology, Vol. 2: Applications* (pp. 367–369). New York, NY: Marcel Dekker.
- Kartikasari L.R., B. S. Hertanto, & A. M. P. Nuhriawangsa. (2019). The Sensory Quality Evaluation of Mayones Based on Egg Yolk Supplemented with Purslane Meal (*Portulaca Oleracea*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 7 (2) : 81-87.
- Kasryno, F. D.H. Darmawan, I W. Rusastra, & C.A. Rasahan. (1985). Pemasaran kedelai di Indonesia. In: Somaatmadja *et al.* (Eds.). *Kedelai*. Puslitbang Tanaman Pangan: Bogor.
- Khedkar, R., & Singh, K. (2015). New Approaches for Food Industry Waste Utilization. ResearchGate, (November, 2022), 51–65. Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/303341820>
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*.Ebookpangan.com. Diakses pada tanggal 15 januari 2023.
- Krishnan, H.B., Savithiry, S.N., Ahmed, A.M., Randall, L.N. (2007). Identification of Glycinin and  $\beta$ -conglycinin subunits that contribute to the increased protein content of high-protein soybean lines. *Journal of Agricultural and Food hemistry* Vol. 55, Page.1839-1845.

- Londo, M., Noortje M. B., Theodora M. K. (2017). Analisis Keuntungan Pengrajin Tahu Berdasarkan Cara Pembayaran di Kecamatan Malala Yang Kota Manado. *Agri-Sosiso Ekonomi Unsrat 13(1A) 2017 : 155-168*.
- Makfoeld, Djarir. (2002). *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Mariotti, M., M.A. Pagani & M. Lucisano. (2013). The Role of Buckwheat and HPMC on The Breadmaking Properties of Some Commercial Gluten-free Bread Mixtures. *Food Hydrocolloids, 30(1), 393-400*.
- Martin, F.W., (1978). Observation and Experiment with Winged Bean in Puerto Rico, Paper in Workshop on the Developmen of the Potential of the Winged Beans, Los Banos, Philipines.
- Nasrullah, D.W. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia, Mikrobiologis, dan Organoleptik Soyghurt. Undergraduate (S1) thesis, University of Muhammadiyah Malang
- O'Brien, R.D. (2009). *Fats and Oils Formulating and Processing for Applications 3rd Edition*. CRC Press: New York.
- Pangestuti H.P. & S. Triwibowo. (1996). *Proses Pembuatan Tempe Kedelai: III. Analisis Mikrobiologi*. Cermin Dunia Kedokteran No. 109.
- Pawlik, T. M., D. J. Lucas, A. Haut, E. Dodson, R. Wolfgang & C. L. Ahuja. (2013). Assesing Readmission after general, vascular and thoracic surgery using ACS-NSQIP. *Annals of surgery, 258(3), 430-439*.
- Ponglabba, D. V, Sarungallo, Z. L & Santoso, B. (2020). Sifat Fisik dan Organoleptik Bubur Daging Buah Merah (Pandanus conoideus Lamk). *Warta IHP, 37(1),58-65*
- Rahmawati, D. (2015). Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan. ISSN 2355-5017. 2(2), 80-87*.
- Ramakrishna, V., Rani, P. J., & Rao, P. R. (2013). Anti-nutritional factors during germination in indian bean ( *Dolichos lablab L .* ) seeds. *World Journal of Dairy & Food Sciences, 1(1), 6–11*.
- Riyanto, H.A. (2006) Pemanfaatan Limbah Air Rebusan Kedelai untuk Pembuatan Nata De Soya (Kajian Penambahan Sukrosa dan Ekstrak Kecambah). [https://eprints.umm.ac.id/13273/1/PEMANFAATAN\\_LIMBAH\\_AIR\\_REBUSA\\_N\\_KEDELAI\\_UNTUK\\_PEMBUATAN\\_NATA\\_DE\\_SOYA.pdf](https://eprints.umm.ac.id/13273/1/PEMANFAATAN_LIMBAH_AIR_REBUSA_N_KEDELAI_UNTUK_PEMBUATAN_NATA_DE_SOYA.pdf). Diakses pada tanggal 8 Januari 2023.
- Ritvanen, T. K. (2013). *Ripened Cheese ; The effects of fat modifications on sensory characteristics and fatty acid composition [disertasi]*. Helsinki (FI) : University of Helsinki.
- Santoso. (2005). *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*. Malang : Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Sari, D, & Anyta, R. (2020). *Jurnal Ilmiah Media Husada. 9 (1),36-41*.
- Sarwono, B. (1996). *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.

- Serventi, L., S. Wang, J. Zhu, S. Liu & F. Fei. (2018). Cooking Water of Yellow Soybeans as Emulsifier in Gluten-Free Crackers. *European Food Research and Technology*, 244(12), 2141–2148.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Shim, Y.Y., Mustafa R., Shen, J., Ratanapariyanuch, K., Reaney, M.J. (2018). Composition and Properties of Aquafaba: Water Recovered from Commercially Canned Chickpeas. *JoVE (Journal of Visualized Experiments)*. 2018 Feb;10(132):e56-305.
- Sila, A., N. Bayar, I. Ghazala, A. Bougatef, R. Ellouz-Ghorbel & S. Ellouz-Chaabouni. (2014). Water-soluble polysaccharides from agro-industrial by-products: Functional and biological properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 69, 236–243.
- Starmer D., Coate K., Terry P., (2018). The Effects of Creating a Vegan Alternative to Hard Meringues by Substituting Aquafaba for Egg Whites. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 118(9), A51.
- Sudaryanto, T. (1996). *Konsumsi Kedelai*. In: Amang *et al.* (Eds.). *Ekonomi Kedelai di Indonesia*. Bogor: IPB Press.
- Suprpti, M. L. (2003). *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryani, A. I. Sailah & E. Hambali. (2002). *Pengantar Teknologi Emulsi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fateta, IPB. Bogor.
- Swastika, D.K.S., M.O.A. Manikmas, B. Sayaka, & K. Kariyasa, (2005). The Status and Prospect of Feed Crops in Indonesia. *CAPSA Working Paper No. 81. UN-ESCAP*: Bogor.
- Vega, C. & M.K. Grover. (2011). Physicochemical Properties of Acidified Skim Milk Gels Containing Cocoa Flavanols. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59(12), 6740–6747.
- Winarno, F. G. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G., & Koswara, S. (2002). *Telur Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarsi Heri. (2010). *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaat Bagi Kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Xu, B. & S.K.C. Chang. (2008). Effect of Soaking, Boiling, and Steaming on Total Phenolic Content and Antioxidant Activities of Cool Season Food Legumes. *Food Chemistry*, 110(1), 1–13.