

DAFTAR REFERENSI

- American Heart Association Nutrition Committee, Lichtenstein, A. H., Appel, L. J., Brands, M., Carnethon, M., Daniels, S., Franch, H. A., Franklin, B., Kris-Etherton, P., Harris, W. S., Howard, B., Karanja, N., Lefevre, M., Rudel, L., Sacks, F., Van Horn, L., Winston, M., dan Wylie-Rosett, J. (2006). Diet and lifestyle recommendations revision 2006: a scientific statement from the American Heart Association Nutrition Committee. *Circulation*, 114(1), 82–96. doi:10.1161/CIRCULATIONAHA.106.176158
- Amertaningtyas, D., dan Jaya, F. (2011). Sifat Fisiko-Kimia Mayonnaise dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*, 21(1): 1–6.
- Amin, M. H. H., Elbeltagy, A. E., Mustafa, M., dan Khalil, A. H. (2014). Development of Low Fat Mayonnaise Containing Different Types and Levels of Hydrocolloid Gum. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 20(1) : 54-63.
- Angkadjaja, A., Suseno, T I. P., dan Lynie. (2014). Pengaruh Konsentrasi Stabilizer HPMC SS12 terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mayones Susu Kedelai *Reduced Fat*. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 13(2):47-56.
- Apriani. R. N., Setyadjit, dan Arpah, M. (2011), Karakterisasi Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, dan Beneng Serta Tepung yang Menghasilkan dari Keempat Varian Umbi Talas. *Jurnal Ilmiah dan Penelitian Ilmu Pangan*, 1:1
- Ayu, D. F., Gaol, T. S. L., dan Diharmi, A. (2020). Stabilitas Emulsi dan Sensori Mayones Campuran Minyak Abdomen Ikan Patin dan Minyak Sawit Merah dengan Penambahan HPMC SS12 Sebagai Penstabil. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(2), 63-70.
- Azizah, N., Wulandari, E., dan Suradi, K. (2015). Pengaruh Jenis Minyak Nabati terhadap sifat Fisik dan Akseptabilitas Mayonnaise (The Effect of Various Vegetable Oils on Physical Properties and Accebtability of Mayonnaise). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 15(2).
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *Cara Uji Makanan dan Minuman* (SNI 01-2891-1992). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. (1998). *Standar Mutu Mayonnaise* (SNI 01-4473-1998). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori* (SNI 01-2346-2006). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Depkes. (1989). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Depree, J. A., dan Savage, G. P. (2001). Physical and flavour stability of mayonnaise. *Trends in Food Science & Technology*, 12(5-6), 157-163.
- Erlangga, E. (2018). Kualitas Kimia *Reduced Fat Mayonnaise* Dengan Penambahan Gum Arab. [Thesis]. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Evanuarini, H., Nurliyani, Indratiningsih dan Hastuti, P. (2019). Kestabilan emusli dan oksidasi *low fat mayonnaise* menggunakan kefir sebagai alternatif emulsifier. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 29(1):83-94, ISSN 0852-3681
- Evanuarini, H., Nurliyani, Indratiningsih dan Hastuti, P. (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 Hastuti, P. (2015). Characteristic of Low Fat Mayonnaise Containing Porang Flour as Stabilizer. *Pakistan Journal of Nutrition*, 14(7):392-395, ISSN 1680-5194
- Fitriyaningtyas, S. I., 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 Agroindustri*, 3(1):226-236.
- Gaikwad, N. N., Yedle, V. H., Yenge, G., Suryavanshi, S., Babu, K. D. Paland, R. K., dan Sarkar, S. (2017). Effect of Microwave Pretreatment on Extraction Yield of Pomegranate Seed (cv. Bhagwa) Oil. *International Journal of Chemical Stidues*, 5(4):1291-1294.
- Ginting, N., dan Pasaribu, E. (2005). Pengaruh Temperatur Dalam Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu Dengan Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, 1(2):73-77.
- Haliza, W., Kailaku, S. I., Yuliani, S. (2012). Penggunaan *mixture response surface methodology* pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas Banten (*Xanthosoma Undipes K. Koch*) sebagai alternatif pangan sumber serat. *Jurnal Pascapanen*, 9(2): 96–106.

- Hutapea, C. A., Rusmarilin, H., dan Nurminah, M. (2016). Pengaruh Perbandingan Zat Penstabil dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Mutu *Reduced Fat Mayonnaise*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(3):304-311.
- Ketaren, S. (1986). *Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Lattimer J. M., dan Haub M. D. (2010). Effects of dietary fiber and its components on metabolic health. *Nutrients* 2:1266-1289. DOI: 10.3390/nu2121266.
- Lestari, T. I., Nurhidajah, N., & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 53-63.
- Marsono. (2002). Tingkat Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu dalam pembuatan Puff Pastry. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Maulani, T. R., Utami, R., dan Mulayana, A. (2019). Pengembangan Produk Makaroni dari Tepung Talas Beneng dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(2):69-78.
- Mayes, P. A. (2003). Biosintesis Asam Lemak. In: Murray RK, Granner DK, Mayes PA, Rodwell VW, editors. *Biokimia*, Jakarta.
- Mohamed, S., dan Hussein, R. (1994). Effect of low temperature blanching, Cys-teine-HCl, N-acetyl-L-Cysteine, Na-Metabisulphit and drying temperature on the firmness and nutrient content of dried carrots. *J. Food Proc. And Pres*, 18:343-348
- Mun, S., Kim, Y. L., Kang, C. G., Park, K. H., Shim, J. Y., dan Kim, Y. R. (2009). Development of reduced-fat mayonnaise using 4 α GTase-modified rice starch and xanthan gum. *International Journal of Biological Macro-molecules*, 44(5), 400–407.
- Mutiah. (2002). Perbandingan Mutu Mayones Telur Ayam dan Mayones Telur Itik. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muttakin, S., Muharfiza, dan Lestari, S. (2015). Reduksi Kadar Oksalat pada Talas Lokal Banten Melalui Perendaman dalam Air Garam. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1:1707-1710. DOI: 10.13057/psnmbi/m010732.

- Parreño Jr, P. R., dan Carandang, M. B. (2021). Effect of Modified Cassava Starch in Reduced-fat Mayonnaise by Correlating Emulsion Stability with Anti-oxidation Reaction Using Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS). *Philippine Journal of Science*, 150(4), 753-763.
- Petkowicz, C. L. O., Vriesmann, L. C., dan Williams, P. A. (2017). Pectins from food waste: Extraction, characterization and properties of watermelon rind pectin. *Food Hydrocolloids*, 65, 57–67.
- Quach, M. L., Melton, L. D., Harris, P. J., Burdon, J. N., dan Smith, B. G. (2001). Cell wall compositions of raw and cooked corms of taro (*Colocasia esculenta*). *Journal of the Sci of Food Agriculture*, 81, 311-319
- Rahmawati, D., Andarwulan, N., dan Lioe, H. N. (2015). Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2):80. ISSN 2355 – 5017.
- Rismunandar. (1993). *Lada, Budidaya, dan Tataniaganya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Romanoff, A. L., dan Romanoff, A. J. (1963). *The Avian Egg*. 2nd Edition. Jhon Wiley and Sons, Inc., New York.
- Rusalim, M. M., Tamrin dan Gusnawaty. (2017). Analisis Sifat Fisik Mayonnaise Berbahan Dasar Putih Telur dan Kuning Telur dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2(5):770–778.
- Rusbana, T. B. R., Syabana, M. A., dan Mulyati, S. (2012). Identifikasi Sifat Fungsional dan Psikokimia Tepung dan Pati Talas Beneng dan Diverisifikasi Produknya sebagai Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Alternatif. [Laporan Akhir Penelitian Hibah Bersaing]. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Safitri, A. R., Evanuarini, H., dan Thohari, I., (2019). The Potential of Local Ginger as Antioxidant on Full-Fat Mayonnaise. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 14(2):90-98.
- Sartika, R. A. D. (2008). Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, 2(4), 154-160.
- Semon, M., Patterson, M., Wyborne, P., Blumfield, A. and Tageant, A. (2006). *Soybean Oil*. <http://www.wsu.edu/soybean1.html>. Diakses pada 22 Maret 2022

- Sinuhaji, N. (2017). Analisis Pengolahan Tebu Menjadi Gula Kristal Putih Menggunakan Metode Fuzzy Logic Berbasis Matlab. 6(2):230-239, ISSN 2301-797X.
- Soekarto, S. T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Bandung: Alfabeta
- Sutardi, Hadiwiyoto, S., dan Murti, C. R. N. (2010). Pengaruh Dekstrin dan Gum Arab terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bubuk Sari Jagung Manis (*Zeamays saccharata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2), 102.
- Thomareisa, A. S., dan Chatziantoniou, S. (2011). Evaluation of the Consistency of Low-Fat Mayonnaise by Squeezing Flow Viscometry. *Procedia Food Science*, 1, 1997–2002. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.294>
- Van Elswyk, M. E. (1997). Nutritional and physiological effects of flax seed in diets for laying fowl. *World's Poultry Science Journal*, 53 : 253-264.
- Yajri, F. (2010). Talas beneng, kumbakarna untuk pangan. <http://banten.litbang.deptan.go.id> [1 Nov2010].
- Yalcin, H., Toker, O. S., dan Dogan, M. (2012). Effect of Oil Type and Fatty acid Composition on Dynamic and Steady Shear Rheology of Vegetable Oils. *Journal of Oleo Science*, 61(4), 181-187.
- Yamamoto, T., Juneja, L. R., Hatta, H., dan Kim, M. (2007). *Hen eggs: Basic and applied science*. Canada: University of Alberta.
- Yuliani, S. (2013). Karakteristik Psikokimia umbi dan tepung Talas Beneng (*Xantosoma undipes K.Koch*) Hasil Budidaya dan Liar. [Skripsi]. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Banten.
- Yuliasih, I., Irawadi, T. T., Sailah, I., Pranamuda, H., Setyowati K. dan Sunarti, T. C. (2007). Pengaruh proses fraksinasi pati sagu terhadap karakteristik fraksi amilosanya. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1): 29-36.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, E. S. (2005). *Menikmati Telur Bergizi, Lezat, dan Ekonomis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zurriyati, Y., Noor, R. R., dan Maheswari, R. R. A. (2011). Analisis Molekuler Genotipe Kappa Kasein (K-Kasein) dan Komposisi Susu Kambing Peranakan Etawah, Saanen dan Persilangannya. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 16(1) : 61-70.