

## DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, D. F., Gaol, T. S. L., & Diharmi, A. (2020). Stabilitas Emulsi dan Sensori *Mayonnaise* 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.
- Agatha, A. A. L. C. P., & Sopyan, I. (2021). Evaluasi Sistem Penyimpanan Obat di Salah Satu Gudang Pedagang Besar Farmasi (PBF) di Kota Bandung. *Farmaka*, 19(4), 26-32.
- Asmadi, M., Kawamoto, H., & Saka, S. (2011). Thermal reactions of guaiacol and syringol as lignin model aromatic nuclei. *Journal of analytical and applied pyrolysis*, 92(1), 88-98.
- Amertaningtyas, Dedes, and Firman Jaya. "Sifat fisiko-kimia *mayonnaise* dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras." *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan* 21.2 (2011): 1-6.
- Basuny AMM, Al-Marzooq MA. 2011. Production of *mayonnaise* from date pit oil. *Food Nutr Sci* 2: 938-43. DOI: 10.4236/fns.2011.29128.
- Chrisafitri, A., & Karnaningroem, N. (2012). Pengolahan Air Limbah Pencucian Mobil dengan Reaktor Saringan Pasir Lambat dan Karbon Aktif. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Depree JA, Savage GP. 2001. Physical and flavor stability of *mayonnaise*. *Trends Food Sci Technol* 12: 157-63. DOI: 10.1016/S0924-2244(01)00079-6.
- EVANUARINI, H. (2016). *Karakteristik Low Fat Mayonnaise Yang Diformulasi dari Rice Bran Oil, Tepung Porang, dan Kefir* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- 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.
- Gropen, J., Pinker, S., Hollander, M., & Goldberg, R. (1991). Affectedness and direct objects: The role of lexical semantics in the acquisition of verb argument structure. *Cognition*, 41(1-3), 153-195.
- Gianti, I., & Evanuarini, H. (2011). Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik susu fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), 28-33.

- Gorji SG, Smyth HE, Sharma M, Fitzgerald M. 2016. Lipid oxidation in *mayonnaise* and the role of natural antioxidants: a review. *Trends Food Sci Technol* 56: 88-102. DOI: 10.1016/j.tifs.2016. 08.002.
- Paundrianagari. 2011. Peranan Lemak dalam *Mayonnaise*. Thesis. Universitas Diponegoro : Semarang.
- Qadirun, P. O., Riwu, A. R., & Sabtu, B. (2020). Pengaruh Penggunaan Perasan Jeruk Purut (*Citrus hystrix* dc) dengan Level yang Berbeda Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Mayonnaise*. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 2(1), 754-761.
- Sudaryadi, S., Rachmawati, I. D., & Poernomo, H. (2020). Pengaruh Kecepatan Pengadukan dan Waktu Tinggal Reaktan terhadap Temperatur dan Volume Fluid dalam RATB Bench Scale untuk Persiapan Sintesis ZBS. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 9(3), 179-186.
- Sari, D. Y., Lestari, G. W., Pulungan, H. F. F., Remiyati, I., & Widyasari, R. (2023). Moisturized and non-irritating hand gel based on sappan wood (*Caesalpinia sappan* L.) and limau citrus peel (*Citrus amblycarpa* (hassk.) ochse) extracts. *Journal of Public Health in Africa*, 14(Suppl 1).
- Sholeha, Z. A. C., & Amertaningtyas, D. (2024). The Effect of Storage Time on Fat Content, Ash Content, and Organoleptic of Mutton Soup Meat. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 88, p. 00037). EDP Sciences.
- Taslikh, M., Mollakhalili-Meybodi, N., Alizadeh, A. M., Mousavi, M. M., Nayebzadeh, K., & Mortazavian, A. M. (2022). *Mayonnaise* main ingredients influence on its structure as an emulsion. *Journal of Food Science and Technology*, 59(6), 2108-2116.
- Usman, M., Daud, W. W., & Abbas, H. F. (2015). Dry reforming of methane: Influence of process parameters-A review. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 45, 710-744.
- Widerström, E., & Öhman, R. (2017). *Mayonnaise*: quality and catastrophic phase inversion.
- Winarno FG dan Koswara. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan dan*. M-Brio Press. Bogor.
- WordPress, C. M. S. (2011). WordPress. *WordPress Foundation [cit. 2016-03-31]*. Dostupné z: <https://wordpress.org/about>.