

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., & F. Jaya. 2011. Sifat fisiko-kimia mayonnaise dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu Ilmu Peternakan* 21(1):1-6.
- Harrison L.J., and F.E. Cunningham. 1985. Factors influencing the quality of mayonnaise. *J.Food Quality*. 8: 1 – 20.
- Hutapea, C. A., H. Rusmarilin, & M. Nurminah. 2016. Pengaruh perbandingan zat penstabil dan konsentrasi kuning telur terhadap mutu reduced fat mayonnaise. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 4(3):304-311.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu pengetahuan bahan pangan. Cetakan Kedua. CV. Alfabeta. Bogor
- Mufidah, Zunanik, Risky Wiradinata, Sabar Sabar, Duwi Hariyanto, Kisna Pertiwi, Madi Madi, Khoirun Naimah, Rudi Setiawan, and Budi Priyonggo. 2021. “Rancang Bangun Alat Pengangkut Telur Ayam Skala UKM Dengan Menggunakan Sistem Peredam Dan Pendekatan Aspek Ergonomika.” *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem* 9(2):99–111. doi: 10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.01.
- Prasetya, D.A., H. Evanuarini. 2019. Kualitas Mayonnaise Menggunakan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) Sebagai Pengasam Ditinjau dari Kestabilan Emulsi, Droplet Emulsi dan Warna. *Jurnal Ilmu dan Teknologi hasil Ternak*, 14(1): 20–29.
- Winarno, F. G., & Koswara, 2002. Telur, komposisi, penanganan dan pengolahan. M- Brio Press. Jakarta.