

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 15 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengental.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penguat Rasa.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 18 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Sekuestran.
- [LPPOM] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. (2018). *HAS 23101 : Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan*. Jakarta: Balai Pustaka.
- [LPPOM] Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. (2020). Surat Keputusan Direktur LPPOM MUI Nomor: SK12/Dir/LPPOM MUI/VI/20 Tentang Daftar Bahan Tidak Kritis.
- Adilah, A. T., & Kumalasari, I. D. (2023). Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal Berdasarkan Kriteria Standar HAS 23000 di UMKM Sakura Mochi. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1), 22-32.
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman-A*. Yogyakarta: Deepublish.
- Andriani, D., Efendi, R., & Harun, N. (2016). Mutu Sirup Buah Papeda (*Sonneratia caseolaris*) Selama Penyimpanan dengan Penambahan Natrium Benzoat. *Tesis*. Universitas Riau.
- Angkadjaja, A., Suseno, T. I. P., & Lyniea. (2014). Pengaruh Konsentrasi Penstabil HPMC SS12 terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mayones Susu Kedelai Reduced Fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition*, 13(2), 47- 56.
- Asharianti, S. (2022). Karakteristik Fungsional Tepung Telur Menggunakan Ragi Tape Dengan Lama Fermentasi Berbeda. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Azis, R., Ingka, R. A. (2019). Karakteristik Mutu Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik Pada Penyedap Rasa Instan. *Journal of Agritech Science*, 3(2), 60-77.
- Bakar, A., & Pratami, A. (2021). Analisis Fiqih Industri Halal. *Taushiah: Jurnal Hukum, Pendidikan dan Kemasyarakatan*, 11(1), 1-13.
- Chen, H., Zuo, Z., Tian, Q., Xue, S., Qiu, F., Peng, X., & Zhang, T. (2023). Waste to treasure: A superwetting fiber membrane from waste PET plastic for water-in-oil emulsion separation. *Journal of Cleaner Production*, 396, 136502.

- Chen, S., Brahma, S., Mackay, J., Cao, C., & Aliakbarian, B. (2020). The role of smart packaging system in food supply chain. *Journal of Food Science*, 85(3), 517-525.
- Cipta, A., Robiana, R., Griffin, J. D., Horspool, N., Hidayati, S., & Cummins, P. R. (2017). A Probabilistic Seismic Hazard Assessment for Sulawesi, Indonesia. *Geological Society, London, Special Publications*, 441(1), 133-152.
- Djarkasi, G. S., Raharjo, S., & Noor, Z. (2017). Isolasi dan Akitivitas Spesifik Enzim Lipase Indigenous Biji Kenari. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 8(1), 28-35.
- Ester, S. R., Mukarlina., Rahmawati. (2021). Aktivitas Bakteri Asam Asetat Dalam Proses Pembuatan Cuka Daging Pisang Mas (*Musa acuminata*, L.). *Jurnal Protoniont*, 10(1), 22-25.
- Fais, N., & Mahasri, G. (2019). Analisis Critical Control Point (CCP) pada Proses Produksi Surimi Beku di PT. Bintang Karya Laut, Kabupaten Rembang Provinsi Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science Vol*, 8(3), 98-106.
- Faridah, H. D. (2019). Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), 68-78.
- Fielo, A. Y. (2021). Review Pengaruh Penggunaan Jenis Asam, Minyak dan Emulsifier terhadap Ketengikan Mayonnaise. Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata, Semarang.
- Hambir, P., Joshi, N., Karande, P., Kolhe, A., Karande, P., & Kolhe, A. (2019). Automatic Weighing and Packaging Machine. *International Research Journal of Engineering and Technology (IRJET)*, 7(5), 2129-2138.
- Hartoyo, Y. (2016). Implementasi Sistem Jaminan Halal dan Sistem Higiene Sanitasi di Rumah Makan Sop Ayam Pak Min Klaten di Bogor. *Skripsi*. Program Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hasan, K. S. (2014). Kepastian hukum sertifikasi dan labelisasi halal produk pangan. *Jurnal Dinamika Hukum*, 14(2), 227-238.
- Hasanah, A. I., Fauziah, R., & Kurniawan, R. R. (2021). Konsep Makanan Halal dan Thayyib Dalam Perspektif Al-Qur'an.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 71-76.
- Imran, N. W. (2018). Pengaruh Penyimpanan terhadap Mutu Saus Berbahan Dasar Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dan Cabai Rawit (*Capsicum frutesces* L.) yang Difermentasi. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.

- Kusumawati, W. (2015). Derajat Keasaman (pH) Vinegar Dalam Media Limbah Fermentasi Biji Kakao Akibat Penambahan Konsentrasi *Acetobacter aceti* dan Waktu Inkubasi. *El-Hayah*, 5(3), 129-133.
- Lioe, H. N., Kinjo, A., Yasuda, S., Kuba-Miyara, M., Tachibana, S., & Yasuda, M. (2018). Taste and chemical characteristics of low molecular weight fractions from tofuyo–Japanese fermented soybean curd. *Food chemistry*, 252, 265-270.
- Marzuki, S. Z. S., Hall, C. M., Ballantine, P. W. (2012). Restaurant Managers' Perspectives on Halal Certification. *J. Islam. Mark*, 3, 47–58.
- Mashudi. (2015). Konstruksi Hukum dan Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal.
- Mirzanajafi, Z. M., Mohammad, Y., Ali, E. (2019). Challenges and Approaches for Production of A Healthy and Functional Mayonnaise Sauce. *Food Science and Nutrition*, 7(8), 2471-2484.
- Mohammad, M. F. M. (2021). Pengaturan Sertifikasi Jaminan Produk Halal di Indonesia. *Kertha Wicaksana*, 15(2), 149-157.
- Muchtar, M. (2013). Perilaku Komunitas Muslim Perkotaan dalam Mengonsumsi Produk Halal. *Harmoni*, 11(2), 129-141.
- Mulyadi, A.F., Jaya, M.M., Wignyanto., Ricky, H. (2013). Karakteristik Organoleptik Serbuk Perisa Alami dari Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*): Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 183-192.
- Nurmaydha, A., Sucipto, S., & Mustaniroh, S. A. (2018). Pengembangan Konsep Model Sistem Jaminan Halal pada Restoran (Studi Kasus UNIDA Gontor Inn Universitas Darussalam Gontor). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3), 141-152.
- Nurrachmi, R. (2017). Perkembangan Global Industri Makanan Halal: Sebuah Survei. *Tazkia Islamic Finance dan Business Review*, 11: 39-56.
- Oktavianto, A., Nurhayati, N., Enny, S. (2014). Evaluasi Keamanan Sumber Air Minum Desa Mojo Kecamatan Padang Kabupaten Lumajang. *Jurnal Agroteknologi*, 8(2), 185-191.
- Padmaningrum, R. T. (2009). *Bahan Aditif Dalam Makanan*. Program Pengabdian Masyarakat. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Palma A., Aziz, M. G., Chawdhury, M. M., Uddin, M. B., dan Alam, M. (2004). Effect Edible Oils on Quality and Shelf Life of Low-Fat Mayonnaise. *Pakistan Journal of Nutrition*. 3(6): 340-343.
- Prabowo, S., & Rahman, A. A. (2016). Sertifikasi Halal Sektor Industri Pengolahan Hasil Pertanian. *In Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 34(1), 57-70.
- Prasetyo, W., dan Purwadi. (2011). Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet terhadap Kualitas Mikrobiologis Keju Mozzarella yang Disimpan pada Suhu Refrigerator. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(2): 36-40.

- Rahmayanti, A. F. (2018). *Kualitas Reduced Fat Mayonnaise dengan Penambahan Gum Arab Ditinjau Dari Viskositas, Kestabilan Emulsi, dan Warna*. Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya, Malang.
- Rizki, A. (2020). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Universitas Semarang.
- Rizkyani, P., Khusna, A., Hilmi, M., Khirzin, M. H., & Triasih, D. (2020). Pengaruh lama penyimpanan dengan berbagai bahan penstabil terhadap kualitas mayonnaise. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 7(1), 52-58.
- Rosanti, A.D. (2016). Pengaruh Penambahan Dosis Natrium Bisulfit dan Natrium Metabisulfit Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Hijau Cendekia*, 1(1), 6-10.
- Rusalim, M. M., Tamrin, T., & Gusnawaty, G. (2017). Analisis Sifat Fisik Mayonnaise Berbahan Dasar Putih Telur dan Kuning Telur dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati. *Journal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(5), 770-778.
- Sarungallo, Z. L., Budi, S., Mathelda, K. R., Ester, P. Y., Indah, E. (2021). Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik, dan Kandungan Gizi Mayones Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus*). *AgriTECH*, 41(4), 316-326.
- Sasongkowati, R. (2014). *Bahaya Gula Garam dan Lemak*. Yogyakarta: Indoliterasi.
- Setiawan, A. B. (2015). Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur Terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas, dan pH Mayonnaise. *Students e-Journal*, 4(2), 1-7.
- Setiawati, S. (2008). *Proses Pembelajaran dalam Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: Trans Info Media
- Shihab, M. Q. (2002). *Tafsir Al-Misbah; Pesan, Kesan, dan Keserasian Al-Qur'an*. Jakarta: Lentera Hati.
- Sinaga, R. R. (2019). Kualitas Fisiko-Kimia Reduced Fat Mayonnaise dengan Penggunaan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Siringo, S. G. G. (2022). Pengawasan Mutu Produksi Mayones di PT Intan Kenkomayo Indonesia. *Laporan proyek*. Universitas IPB.
- Suwaidah, I. S., Achyadi, N. S., & Cahyadi, W. (2014). Kajian cemaran logam berat timbal dari kemasan kertas bekas ke dalam makanan gorengan. *Nutrition and Food Research*, 37(2), 145-154.
- Umar, R. Z. (2017). Karakteristik Fisik dan Fungsional Telur Konsumsi Yang Difermentasi Dengan Bakteri *Lactobacillus plantarum* Pada Suhu dan Lama Inkubasi Yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

- Usman, N. A., Eka, W., Kusmajadi, S. (2015). Pengaruh Jenis Minyak Nabati Terhadap Sifat Fisik dan Akspetabilitas Mayonnaise. *Jurnal Ilmu Ternak*, 5(2), 22-27.
- Wahyuni, N., & Sulistyani, T. (2021). Pemanfaatan Sukun sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Mayonaise Nabati dengan Penambahan RPO (Minyak Sawit Merah) sebagai Sumber Beta Karoten. *Jurnal Socia Akademika*, 7(2), 104-113.
- Wulandari, A, I. (2008). Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Atribut Rumah Makan dan Menu Makanan Laut. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Zulhilmi, I. (2019). Pengelolaan Konsumsi Air Bersih pada Rumah Tangga di Kecamatan Peudada Kabupaten Bireun. *Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora*, 7(5), 657-673.