

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
Prakata	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
Intisari.....	ix
Abstract	x
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN.....	6
2.1 Rumusan Masalah	6
2.2 Tujuan Penelitian	6
2.3 Manfaat Penelitian	7
BAB III TINJAUAN PUSTAKA	8
3.1 Mayones sebagai Sistem Emulsi.....	8
3.2 Pengembangan Mayones Rendah Lemak dan Fat Replacer	12
3.3 Whey Protein.....	15
3.4 Mikropartikel Whey Protein-Pektin Kompleks.....	17
3.5 Pektin dan Interaksi Kompleks Protein-Polisakarida.....	21
3.6 Ketahanan Panas pada Sistem Emulsi (<i>Heat Stability</i>).....	22
BAB IV LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
4.1 Landasan Teori.....	25
4.1.1 Mayones sebagai Sistem Emulsi	25
4.1.2 Pengurangan Lemak dan Tantangannya pada Mayones	25
4.1.3 Fat Mimetic Berbasis Kompleks Whey Protein-Pektin	25
4.1.4 Stabilitas Panas Emulsi dan Perlakuan Termal	26
4.2 Hipotesis.....	26
BAB V METODE PENELITIAN.....	28
5.1 Waktu dan Tempat Penelitian	28
5.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	28
5.2.1 Bahan Utama	28
5.2.2 Bahan Analisa.....	28
5.2.3 Alat Penelitian	29
5.3 Tahapan Penelitian	29
5.3.1 Formulasi Mayones <i>Low-Fat</i>	30
5.3.2 Analisa Karakteristik Mayones	35
5.4 Variabel Penelitian	41
5.6 Analisa Data	41
BAB VI HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	42
6.1 Karakteristik Mayones Low-Fat Variasi Persentase <i>Fat Mimetics</i> dan Rasio Whey : Pektin.....	42
6.1.1 Nilai pH Mayones Mayones Low-Fat Variasi Persentase <i>Fat</i> <i>Mimetics</i> dan Rasio Whey : Pektin.....	42

6.1.2	Kestabilan Panas Emulsi	45
6.1.3	Viskositas	48
6.1.4	Penampakan Mikroskopis	51
6.2	Pengaruh Variasi Suhu Pemanasan terhadap Stabilitas Mayones	54
6.2.1	Nilai pH Mayones Low-Fat Variasi Suhu Pemanasan.....	55
6.2.2	Kestabilan Panas Emulsi	58
6.2.3	Viskositas	62
6.2.4	Penampakan Mikroskopis dan Ukuran Partikel	67
6.3	Analisis Karakteristik Mayones Low-Fat Terbaik.....	72
6.3.1	Kalori.....	72
6.3.2	Warna	77
6.3.3	Ukuran Partikel.....	80
6.3.4	Aktivitas Air (aw).....	83
6.3.5	Karakteristik Termal (<i>Differential Scanning Calorimetry</i>).....	84
6.3.6	Tekstur.....	89
6.3.7	Sensoris	96
6.3.8	Daya Simpan	98
6.4	Diskusi Umum	107
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN		111
7.1	Kesimpulan	111
7.2	Saran.....	112
DAFTAR PUSTAKA		114
LAMPIRAN		126