

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Sifat kimia dan warna dari minyak sawit merah	5
Tabel 2.2 Sifat kimia dan warna dari minyak sacha inchi	8
Tabel 2.3 Standar Mutu Mayones (SNI 01-4473-1998)	10
Tabel 3.1 Formulasi mayones Surin et al. (2025).	16
Tabel 3.2 Formulasi Mayones.....	17
Tabel 3.2 Rancangan percobaan.....	23
Tabel 4.1 Viskositas Mayones	27
Tabel 4.2 Parameter Warna (L^* , a^* , b^*)	29
Tabel 4.3 ΔE^* Ketiga Sampel Mayones	31
Tabel 4.4 Kebutuhan Harian Vitamin A Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi BPOM 2022 dalam Bentuk Setara β -Karoten	34
Tabel 4.5 Komposisi Asam Lemak Formulasi Mayones Terbaik (50:50).....	39
Tabel 4.6 Angka Kecukupan Gizi Omega-3 berdasarkan Permenkes 2019	40
Tabel 4.7 Angka Peroksidan dan Angka TBA Mayones Terbaik (50:50).....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Gaftar alir pembuatan mayones.....	18
Gambar 3.2 Kurva standar betakaroten.....	20
Gambar 4.1 Stabilitas Emulsi dan <i>heat</i> stabilitas emulsi dengan berbagai rasio SIO:RPO yang berbeda	25
Gambar 4.2 Mayones tiga formulasi rasio SIO:RPO berbeda	31
Gambar 4.3 Kandungan β -karoten mayones tiga formulasi rasio SIO:RPO berbeda	32
Gambar 4.4 Aktivitas antioksidan Mayones tiga formulasi rasio SIO:RPO berbeda	35
Gambar 4.5 pH Mayones tiga formulasi rasio SIO:RPO berbeda	37
Gambar 4.6 Observasi Mikroskopik Mayones Formulasi Terbaik (50:50)	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Tinggi Vitamin A dengan Retinol sebanding B-karoten...	55
Lampiran 2. Perhitungan Estimasi Omega-3 dalam penentuan rasio	55
Lampiran 3. Perhitungan klaim tinggi omega-3.....	55
Lampiran 4. Sifat Fisik dan Kimia Sampel	56
Lampiran 5. Hasil analisis One-way ANOVA sifat fisik dan kimia.....	61
Lampiran 6. Foto Produk Mayones.....	73