

**KARAKTERISTIK PRODUK SERUPA *MAYONAISE* YANG DIBUAT DARI  
SARI KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KENTANG  
SEBAGAI PENGENTAL**

Bangkit Dwi Lestari

**ABSTRAK**

*Mayonaise* merupakan makanan yang mulai digemari di Indonesia tetapi kandungan minyak dan kolesterolnya yang tinggi tidak baik bagi kesehatan. Salah satu alternatif adalah pembuatan *mayonaise* rendah lemak dan rendah kolesterol yang dibuat dari sari kedelai dan ditambahkan tepung kentang sebagai pengental. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh dari variasi kadar minyak dan konsentrasi tepung kentang terhadap karakteristik produk serupa *mayonaise* yang dibuat dari sari kedelai. Penelitian ini dilakukan dengan menganalisa sifat fisik, kimia, dan sensoris terhadap produk serupa *mayonaise* kadar minyak 30%, 40%, dan 50% dengan variasi penambahan tepung kentang 0%, 5%, 10%, dan 15%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengurangan kadar minyak menurunkan viskositas produk serupa *mayonaise* secara signifikan dan penambahan tepung kentang mampu meningkatkan viskositas produk. Produk serupa *mayonaise* kadar minyak 50% dengan penambahan tepung kentang 5% memiliki stabilitas emulsi (100%) dan viskositas (3.275 cP) yang baik, serta nilai kesukaan keseluruhan yang mendekati produk serupa *mayonaise* komersial.

Kata kunci: sari kedelai, tepung kentang, *mayonaise*, emulsi

## **Characteristic of Soy Milk Mayonnaise Using Potato Flour as Thickener**

Bangkit Dwi Lestari

### **ABSTRACT**

Mayonnaise is food that began rage in Indonesia but its high oil content and cholesterol is not good for health. One of the alternatives is production of low-fat-low-cholesterol mayonnaise from soy milk using potato flour as thickener. The objectives of this study was to know the effect of oil content and potato flour concentration on chemical, rheological, and sensory properties of mayonnaise analog. This research was conducted by analyzed proximate, rheological (emulsion stability, pH, viscosity, color, and microscopic examination), and sensory properties of mayonnaise analog with oil content variation (30%, 40%, and 50%) and potato flour concentration (0%, 5%, 10%, and 15%). The result indicated that the reduction in oil content significantly reduced the viscosity of mayonnaise analog and the addition of potato flour could increase the viscosity of mayonnaise analog. Mayonnaise analog with 50% oil content and 5% potato flour addition has high emulsion stability (100%), fairly good viscosity (3.275 *cP*), and also has a value that approached the overall acceptability of commercial mayonnaise analog.

**Keyword:** soy milk, potato flour, mayonnaise, emulsion