

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>ABSTRAK</b> .....	Xiv
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.3. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II : TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. <i>Mayonaise</i> .....	4
2.1.1. Sari Kedelai.....	5
2.1.2. Minyak Kedelai.....	6
2.1.3. Cuka 5%.....	6
2.1.4. Garam.....	7
2.1.5. Gula Pasir.....	7
2.1.6. Mustard.....	7
2.1.7. Xanthan Gum.....	8
2.1.8. Tepung Kentang.....	8
2.2. Emulsifier.....	9
2.3. Stabilitas Emulsi.....	10
2.4. Viskositas.....	11
2.5. Hipotesis.....	12
<b>BAB III : METODE PENELITIAN</b> .....	13
3.1. Bahan Penelitian.....	13
3.2. Alat Penelitian.....	13
3.3. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	14
3.4. Tahapan Penelitian.....	14
3.4.1. Pembuatan produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 70%.....	14

3.4.2. Pembuatan produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 30%, 40%, dan 50%.....	15
3.4.3. Pembuatan produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 30%, 40%, dan 50% dengan variasi penambahan tepung kentang (0%, 5%, 10%, dan 15%).....	16
3.4.4. Perbandingan karakteristik fisik dan sensoris produk serupa <i>mayonaise</i> terpilih tiap grup dengan produk serupa <i>mayonaise</i> komersial.....	19
3.4.5. Perbandingan karakteristik kimia produk serupa <i>mayonaise</i> terpilih dengan produk serupa <i>mayonaise</i> komersial.....	20
3.5. Metode Analisa.....	20
3.5.1. Karakteristik kimia.....	20
3.5.2. Karakteristik fisik.....	20
3.5.3. Karakteristik sensoris.....	21
3.6. Rancangan Percobaan.....	21
<b>BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>23</b>
4.1. Karakteristik Fisik Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 70% dan <i>Mayonaise</i> Komersial.....	23
4.2. Pengaruh Kadar Minyak terhadap Viskositas Produk Serupa <i>Mayonaise</i> ...	24
4.3. Karakteristik Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 30% dengan Variasi Penambahan Tepung Kentang 0, 5, 10, dan 15%.....	25
4.3.1. Karakteristik Fisik Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 30% dengan Variasi Penambahan Tepung Kentang 0, 5, 10, dan 15%....	26
4.3.2. Karakteristik Sensoris Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 30% dengan Variasi Penambahan Tepung Kentang 0, 5, 10, dan 15%.....	27
4.4. Karakteristik Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 40% dengan Variasi Penambahan Tepung Kentang 0, 5, 10, dan 15%.....	29
4.4.1. Karakteristik Fisik Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 40% dengan Variasi Penambahan Tepung Kentang 0, 5, 10, dan 15%....	29

4.4.2. Karakteristik Sensoris Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 40% dengan Variasi Penambahan Tepung Kentang 0, 5, 10, dan 15%.....	30
4.5. Karakteristik Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 50% dengan Variasi Penambahan Tepung Kentang 0, 5, 10, dan 15%.....	31
4.5.1. Karakteristik Fisik Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 50% dengan Variasi Penambahan Tepung Kentang 0, 5, 10, dan 15%....	32
4.5.2. Karakteristik Sensoris Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 50% dengan Variasi Penambahan Tepung Kentang 0, 5, 10, dan 15%.....	33
4.6. Karakteristik Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 30%, 40%, dan 50% Terpilih dan Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Komersial.....	35
4.6.1. Karakteristik Fisik Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 30%, 40%, dan 50% Terpilih dan Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Komersial.	35
4.6.2. Karakteristik Sensoris Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 30%, 40%, dan 50% Terpilih dan Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Komersial.....	39
4.6.2.1. Karakteristik Sensoris Kesukaan.....	41
4.6.2.2. Karakteristik Sensoris Pembedaan.....	
4.6.3. Karakteristik Kimia Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Kadar Minyak 50% Terpilih dan Produk Serupa <i>Mayonaise</i> Komersial.....	42
<b>BAB V : KESIMPULAN.....</b>	<b>43</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>47</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Spesifikasi persyaratan mutu <i>mayonaise</i> (SNI 01-4473-1998).....	5
Tabel 2.2. Komposisi lesitin telur komersial dan lesitin kedelai komersial (Wendel, 1995).....	10
Tabel 3.1. Formula produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 30% dengan variasi penambahan tepung kentang 0%, 5%, 10%, dan 15%.....	18
Tabel 3.2. Formula produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 40% dengan variasi penambahan tepung kentang 0%, 5%, 10%, dan 15%.....	18
Tabel 3.3. Formula produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 50% dengan variasi penambahan tepung kentang 0%, 5%, 10%, dan 15%.....	19
Tabel 4.1. Karakteristik fisik produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 70% dan <i>mayonaise</i> komersial.....	23
Tabel 4.2. Viskositas produk serupa <i>mayonaise</i> dengan variasi kadar minyak.	24
Tabel 4.3. Karakteristik fisik produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 30% dengan variasi penambahan tepung kentang.....	26
Tabel 4.4. Karakteristik sensoris produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 30% dengan variasi penambahan tepung kentang.....	27
Tabel 4.5. Karakteristik fisik produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 40% dengan variasi penambahan tepung kentang.....	29
Tabel 4.6. Karakteristik sensoris produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 40% dengan variasi penambahan tepung kentang.....	30
Tabel 4.7. Karakteristik fisik produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 50% dengan variasi penambahan tepung kentang.....	32
Tabel 4.8. Karakteristik sensoris produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 50% dengan variasi penambahan tepung kentang.....	34
Tabel 4.9. Karakteristik fisik produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 30%, 40%, dan 50% terpilih dan produk serupa <i>mayonaise</i> komersial....	35
Tabel 4.10. Karakteristik sensoris kesukaan produk serupa <i>mayonaise</i> terpilih dan produk serupa <i>mayonaise</i> komersial .....	40



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

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

BANGKIT DWI L., Ir. Sri Kanoni, MS ; Dr. Ir. Sri Naruki, MS ; Zaki Utama, STP, MP

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Tabel 4.11. Karakteristik sensoris perbedaan produk serupa <i>mayonaise</i> terpilih dan produk serupa <i>mayonaise</i> komersial.....	41
Tabel 4.12. Karakteristik kimia produk serupa <i>mayonaise</i> kadar minyak 50% terpilih dan produk serupa <i>mayonaise</i> komersial.....	42

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.	Gaftar alir pembuatan produk serupa <i>mayonaise</i> .....	16
Gambar 3.2.	Gaftar alir pembuatan produk serupa <i>mayonaise</i> dengan variasi penambahan tepung kentang.....	17
Gambar 4.1.	Pengamatan mikroskopik globula minyak pada produk serupa <i>mayonaise</i> .....	38

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1.	Cara Analisa Hasil.....	47
Lampiran 2.	Borang Penilaian.....	52