

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Mayonnaise	4
Kualitas Fisik.....	6
Kualitas Kimia	7
Kualitas Mikrobiologis	8
Emulsi	8
Kuning Telur.....	11
Jenis Asam Lemak dalam Minyak Nabati.....	12
Greek Yoghurt.....	14
Bakteri Asam Laktat (BAL)	15
<i>Streptococcus thermophilus</i>	16
<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian	24
Materi	24

Metode	25
Rancangan Penelitian.....	25
Pembuatan <i>Mayonnaise</i>	26
Pembuatan <i>Greek Yoghurt</i>	27
Pembuatan <i>Mayonnaise Greek Yoghurt</i>	28
Uji Bahan Baku	28
Uji Fisik <i>Mayonnaise</i>	30
Uji Kimia <i>Mayonnaise</i>	32
Uji Mikrobiologis Total Bakteri Asam Laktat (BAL).....	33
Analisis Data	35
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
Kualitas Bahan Baku <i>Mayonnaise</i>	36
<i>Greek Yoghurt</i>	36
Kuning Telur	38
Kualitas Fisiko <i>Mayonnaise</i>	39
<i>Viskositas</i>	39
Stabilitas Emulsi	42
Droplet Lemak	44
Kualitas Kimia <i>Mayonnaise</i>	48
Kadar Air.....	48
Kadar Lemak	50
Nilai pH	53
Kualitas Mikrobiologis <i>Mayonnaise</i>	56
Total Bakteri Asam Laktat (BAL).....	56
KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
Kesimpulan.....	60
Saran	60
RINGKASAN	61
DAFTAR PUSTAKA.....	69
UCAPAN TERIMA KASIH.....	78
LAMPIRAN	80

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Standar mutu <i>mayonnaise</i> menurut SNI 01-4473-1998	5
2. Komposisi asam lemak minyak kedelai dan minyak jagung.....	14
3. Komposisi kimia berbagai jenis <i>yoghurt</i>	15
4. Rancangan penelitian	26
5. Komposisi dan proporsi bahan <i>mayonnaise</i>	26
6. Perbandingan komposisi kimia dan mikrobiologis bahan dasar yoghurt dan setelah diolah menjadi <i>greek yoghurt</i>	36
7. Komposisi kimia dan mikrobiologis kuning telur.....	38
8. Rerata viskositas (cP) <i>mayonnaise</i> dengan perbedaan jenis minyak nabati dan penambahan <i>greek yoghurt</i>	39
9. Rerata stabilitas emulsi (%) <i>mayonnaise</i> dengan perbedaan jenis minyak nabati dan penambahan <i>greek yoghurt</i>	42
10. Rerata droplet lemak (μm) <i>mayonnaise</i> dengan perbedaan jenis minyak nabati dan penambahan <i>greek yoghurt</i>	44
11. Rerata kadar air (%) <i>mayonnaise</i> dengan perbedaan jenis minyak nabati dan penambahan <i>greek yoghurt</i>	48
12. Rerata lemak total (%) <i>mayonnaise</i> dengan perbedaan jenis minyak nabati dan penambahan <i>greek yoghurt</i>	50
13. Rerata pH <i>mayonnaise</i> dengan perbedaan jenis minyak nabati dan penambahan <i>greek yoghurt</i>	53
14. Rerata total BAL <i>mayonnaise</i> dengan perbedaan jenis minyak nabati dan penambahan <i>greek yoghurt</i>	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Berbagai tipe bentuk gangguan stabilitas emulsi	10
2. Struktur <i>lipoprotein</i> kuning telur	12
3. Struktur kimia asam lemak minyak nabati.....	13
4. Sel <i>Streptococcus thermophilus</i> yang diamati dengan mikroskop	17
5. Sel <i>Lactobacillus bulgaricus</i> yang diamati dengan mikroskop	18
6. Kerangka berfikir penelitian.....	22
7. Kerangka konsep penelitian.....	23
8. Droplet lemak <i>mayonnaise greek yoghurt</i> diamati dengan mikroskop .	47
9. Pembuatan greek yoghurt.....	95
10. Pembuatan <i>mayonnaise</i>	96
11. Pengujian kimia dan fisik <i>mayonnaise</i>	97
12. Pengujian mikrobiologis <i>mayonnaise</i>	98

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis statistik <i>yoghurt</i>	80
2. Hasil analisis statistik <i>greek yoghurt</i>	80
3. Hasil analisis statistik kuning telur.....	80
4. Hasil analisis statistik <i>viskositas mayonnaise greek yoghurt</i>	81
5. Hasil analisis statistik stabilitas emulsi <i>mayonnaise greek yoghurt</i>	83
6. Hasil analisis statistik droplet lemak <i>mayonnaise greek yoghurt</i>	84
7. Hasil analisis statistik kadar air <i>mayonnaise greek yoghurt</i>	86
8. Hasil analisis statistik lemak total <i>mayonnaise greek yoghurt</i>	87
9. Hasil analisis statistik pH <i>mayonnaise greek yoghurt</i>	89
10. Hasil analisis statistik total BAL <i>mayonnaise greek yoghurt</i>	90
11. Diagram alur pembuatan <i>mayonnaise</i>	92
12. Diagram alur pembuatan <i>greek yoghurt</i>	92
13. Diagram alur pembuatan <i>mayonnaise greek yoghurt</i>	93
14. Dokumentasi kegiatan penelitian	94