

DAFTAR ISI

SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Mayonnaise	8
2.1.1 Kuning Telur.....	10
2.1.2 Minyak Nabati.....	11
2.1.3 Asam Asetat (CH_3COOH).....	12
2.1.4 Sodium Chloride (NaCl).....	13
2.1.5 Gula.....	14

2.1.6 Lada.....	14
2.1.7 Vanili.....	15
2.1.8 Kalium Sorbat	15
2.2 Emulsi.....	15
2.3 Fat replacer.....	17
2.3.1 Fat Mimetic.....	18
2.4 Whey Protein	21
2.5 Microparticulated Whey Protein	24
2.6 Pektin	27
2.7 Interaksi Elektrostatis Protein-Polisakarida	29
2.8 Hipotesis.....	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	32
3.1 Bahan	32
3.1.1 Bahan Utama.....	32
3.1.2 Bahan Uji dan Analisis	32
3.2 Alat.....	33
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian	33
3.4 Tahapan Penelitian.....	34
3.4.1 Preparasi Fat Mimetics	34
3.4.2 Pembuatan Mayonnaise	36
3.5 Analisis sifat fisiko-kimia.....	39
3.5.1 Viskositas.....	39
3.5.2 Wama.....	39
3.5.3 Stabilitas Emulsi / Phase Separation	40

3.5.4 Observasi Mikroskopik.....	40
3.5.5 Kadar Protein	41
3.5.6 Kadar lemak.....	42
3.5.7 Nilai Kalori.....	44
3.5.8 Particle Size dan ζ -potential.....	44
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
4.1 Analisis Sifat Kimia Mayonnaise.....	46
4.1.1 Kadar Lemak.....	46
4.1.2 Kadar Protein	47
4.1.3 Kadar Air.....	49
4.2 Analisis Sifat Fisik Mayonnaise.....	51
4.2.1 Viskositas.....	51
4.2.2 Stabilitas Emulsi.....	54
4.2.3 Wama.....	57
4.2.4 Observasi Mikroskopik.....	60
4.2.5 Particle Size dan ζ -potential.....	62
4.3 Caloric Value Determination	67
BAB V PENUTUP.....	69
5.1 Kesimpulan.....	69
5.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	88