

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERSYARATAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I Pendahuluan	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	8
1.3. Tujuan Penelitian	10
1.4. Manfaat Penelitian	10
BAB II Tinjauan Pustaka.....	11
2.1. Mayones.....	11
2.1.1. Minyak nabati	12
2.1.2. Kuning Telur	13
2.1.3. Asam asetat (CH ₃ COOH)/Cuka	14
2.1.4. NaCl/garam.....	15
2.1.5. Gula	15
2.1.6. Lada.....	16
2.1.7. Vanili	16
2.1.8. Kalium Sorbat	17
2.2. Emulsi.....	18
2.3. <i>Fat Replacer</i>	19
2.3.1. <i>Fat mimetic</i>	19

2.4.	<i>Whey Protein</i>	20
2.5.	Pektin.....	24
2.6.	Interaksi Elektrostatik Protein-Polisakarida	26
2.7.	Hipotesis	28
BAB III Metode Penelitian		30
3.1.	Bahan penelitian	30
3.1.1.	Bahan utama.....	30
3.1.2.	Bahan uji dan analisis.....	30
3.2.	Alat penelitian.....	30
3.3.	Waktu dan Lokasi Penelitian	31
3.4.	Tahapan penelitian.....	32
3.4.1.	Preparasi fat mimetic.....	34
3.4.2.	Pembuatan mayones	36
3.5.	Analisis sifat fisiko-kimia.....	38
3.5.1.	Analisis kadar lemak mayones.....	38
3.5.2.	Analisis kadar protein mayones.....	40
3.5.3.	Analisis kadar air mayones	42
3.5.4.	Analisis nilai kalori mayones	44
3.5.5.	Analisis warna mayones	45
3.5.6.	Analisis viskositas mayones.....	45
3.5.7.	Analisis stabilitas emulsi.....	46
3.5.8.	Analisis mikroskopik globula lemak mayones	46
3.5.9.	Analisis Particle Size dan ζ -potential mayones.....	47
3.5.10.	Analisis pH.....	48
3.6.	Rancangan Percobaan	48
BAB IV Hasil dan Pembahasan		50
4.1.	Hasil Analisis Sifat Kimia Mayones.....	50
4.1.1.	Analisis Kadar Lemak Mayones	50
4.1.2.	Analisis Kadar Protein Mayones.....	52
4.1.3.	Analisis Kadar Air Mayones.....	54
4.2.	Hasil Analisis Sifat Fisik Mayones.....	56
4.2.1.	Analisis Warna Mayones.....	56

4.2.2.	Analisis Viskositas Mayones	58
4.2.3.	Analisis Stabilitas Emulsi Mayones	63
4.2.4.	Analisis Mikroskopik Globula Lemak Mayones	66
4.2.5.	Analisis <i>Particle Size Analyzer</i> Mayones	69
4.2.6.	Analisis ζ -potential Mayones	73
4.3.	Hasil Analisis Nilai Kalori Mayones	75
BAB V	Kesimpulan dan Saran	77
5.1.	Kesimpulan	77
5.2.	Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	99