

**REDUCED CHOLESTEROL MAYONNAISE BERBASIS MINYAK WIJEN
DAN MINYAK BEKATUL DENGAN SUBSTITUSI FOSFOLIPID
KUNING TELUR MENGGUNAKAN “TAHU SUTRA”**

INTISARI

Oleh :

KILLAN PRISAHA ADISHON
11/318826/TP/10075

Mayonnaise adalah makanan jenis saus yang menggunakan kuning telur sebagai *emulsifier* sehingga memiliki kandungan kolesterol cukup tinggi. Pengurangan kuning telur dengan bahan lain yang tidak mengandung kolesterol dapat menurunkan kandungan kolesterol pada *mayonnaise*. Tujuan dari penelitian ini adalah membuat *mayonnaise* dengan menggantikan sejumlah kuning telur menggunakan tahu sutra sebagai *emulsifier* sehingga dihasilkan *mayonnaise* rendah kolesterol. Penelitian ini juga bertujuan untuk menentukan formula *mayonnaise* yang memiliki stabilitas paling baik selama masa penyimpanan 28 hari pada suhu 4°C. Setiap formula *mayonnaise* dibuat dengan berbagai kombinasi kuning telur dan tahu sutra yang berbeda yaitu fosfolipid kuning telur sebesar 25% -100% dan fosfolipid tahu sutra sebesar 0% - 75%. *Mayonnaise* dibuat menggunakan campuran minyak wijen dan minyak bekatul dengan perbandingan 25% : 75% untuk menghasilkan *mayonnaise* dengan aktivitas antioksidan tinggi dan dapat diterima konsumen. Formula *mayonnaise* rendah kolesterol terbaik ditentukan dengan evaluasi produk yang memiliki stabilitas yang baik selama masa penyimpanan suhu 4°C selama 28 hari, sifat fisik dan kimia sesuai standar serta memiliki nilai sensoris produk yang tinggi.

Hasil pengujian menunjukkan pengurangan kuning telur dengan tahu sutra sebesar 25%-75% mempengaruhi sifat fisik dan kimia *mayonnaise* yang dihasilkan. Substitusi kuning telur dengan tahu sutra menurunkan kadar kolesterol total sebesar 0,86 - 2,16 mg/g sampel dan meningkatkan aktivitas antioksidan sebesar 5,21 - 13,54 %. Nilai penerimaan produk paling tinggi adalah *mayonnaise* dengan kandungan fosfolipid tahu sutra paling tinggi dan fosfolipid kuning telur paling rendah. Pengurangan kuning telur menurunkan stabilitas produk yang dihasilkan selama masa penyimpanan 28 hari pada suhu 4°C meski produk yang dihasilkan masih aman dikonsumsi karena memiliki pH sesuai standar. Hasil ini menunjukkan tahu sutra dapat digunakan sebagai *emulsifier* rendah kolesterol dalam produk *mayonnaise*.

Kata Kunci : *Mayonnaise* rendah kolesterol, Fosfolipid, Kuning Telur, Tahu Sutra, Sifat Fisik dan Kimia, Penerimaan Sensoris.

**SESAME OIL AND RICE BRAN OIL BASED REDUCED
CHOLESTEROL MAYONNAISE WITH THE EGG YOLK
SUBSTITUTED BY SILKEN TOFU**

ABSTRACT

By :

KILLAN PRISAHA ADISHON
11/318826/TP/10075

Mayonnaise is sauce which uses egg yolk as the emulsifier to have high cholesterol substance. Reducing egg yolk with other ingredient which is non-cholesterol could reduce the cholesterol itself in mayonnaise. The aim of the research is to make low cholesterol mayonnaise by changing some egg yolk to silken tofu as the emulsifier. This research is also aimed to determine the formula as the best stability mayonnaise after 28-day keeping period at 4°C. Each mayonnaise formula was made with various egg yolk and silken tofu mixture. Those were 25% - 100% fosfolipid from egg yolk and 0% - 75% phosfolipid from silken tofu. Mayonnaise was made by using the mixture of sesame oil and rice bran oil with comparison 25% : 75% to get the result of high antioxidant activity and could be accepted by consumers. The best low cholesterol mayonnaise formula was determined by evaluating the product which has the best stability during 28-day keeping period at 4°C, physics and chemistry characters as the standard and possessing high sensoric value.

The research result showed egg yolk reduction with silken tofu as big as 25% - 75% affected the physical and chemistry characters in the mayonnaise. Changing egg yolk to silken tofu lowered the cholesterol essence as big as 0,86-2,16 mg/g sample and increased antioxidant activity as big as 5,21-13,54 %. The highest product acceptance value was the mayonnaise with the highest phosfolipid silken tofu and the lowest egg yolk phosfolipid. However egg yolk reduction lowered the stability of the product resulted during 28-day keeping period in a 4°C-room although it was still safe to consume as it had pH range. This result showed that silken tofu could be used as low cholesterol emulsifier in mayonnaise.

Key Word : Low Cholesterol Mayonnaise, Phosfolipid, Egg Yolk, Silken Tofu, Physical and Chemical Characters, Sensoric Acceptance.