

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 <i>Mayonnaise</i>	5
2.2 Emulsi.....	11
2.3 <i>Emulsifier</i>	14
2.4 Kuning Telur	16
2.5 Tahu Sutra	19
2.6 Minyak Wijen.....	23
2.7 Minyak Bekatul	25
2.8 Hipotesis	29
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan Penelitian	
3.1.1. Bahan Utama	30
3.1.2. Bahan Uji dan Analisis.....	30
3.2 Alat Penelitian	31
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	31
3.4 Tahapan Penelitian	32
3.5 Prosedur Analisis Sifat Fisik dan Kimia	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Karakteristik Campuran Minyak Wijen 25% dan Minyak Bekatul 75%	45
4.2 Karakteristik <i>Reduced Cholesterol Mayonnaise</i> Berbasis Campuran Minyak Wijen 25% dan Minyak Bekatul 75% dengan Substitusi Kuning Telur Menggunakan Tahu Sutra	
4.2.1. Total Kolesterol <i>Mayonnaise</i>	48

4.2.2.	Aktivitas Antioksidan	50
4.2.3.	Kadar Total Phenolik	52
4.2.4.	pH	53
4.2.5.	Warna	54
4.2.6.	Viskositas	56
4.2.7.	Observasi Mikroskopik	58
4.2.8.	Stabilitas Emulsi	60
4.2.9.	Evaluasi Sensoris <i>Reduced Cholesterol Mayonnaise</i> Campuran Minyak Wijen dan Minyak Bekatul	62
4.3	Stabilitas <i>Reduced Cholesterol Mayonnaise</i> Campuran Minyak Wijen 25% dan Minyak Bekatul 75% selama 28 Hari Masa Penyimpanan Pada Suhu 4°C	
4.3.1.	Stabilitas Emulsi	65
4.3.2.	Stabilitas pH	67
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Kesimpulan	70
5.2	Saran	71
Daftar Pustaka		72
Lampiran		81