

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Halaman Persembahan .....	iv
Kata Pengantar .....	v
Daftar Isi .....	vii
Daftar Tabel .....	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran.....	xi
Intisari .....	xii
Abstract .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Luaran yang Diharapkan .....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 <i>Mayonnaise</i> .....	6
2.2 Emulsi.....	12
2.3 <i>Gel Konjac Glucomannan</i> .....	14
2.4 Minyak Wijen.....	17
2.5 Hipotesis .....	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Bahan Penelitian.....	21
3.2 Alat Penelitian .....	22
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	22
3.4 Jalan Penelitian	
3.4.1. Preparasi Gel <i>KonjacGlucomannan</i> .....	24
3.4.2. Pembuatan <i>Mayonnaise</i> Wijen .....	26
3.5 Prosedur Analisis	
3.5.1. Analisis Sifat Fisiko-Kimia Minyak Wijen .....	28
3.5.2. Analisis Sifat Fisiko-Kimia, Evaluasi Sensoris dan Stabilitas <i>Reduced Fat Mayonnaise</i> Selama 28 Hari Masa Penyimpanan Pada Suhu 4°C.....	30
3.6 Rancangan Percobaan.....	32

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Karakteristik Minyak Wijen .....	33
4.2	Karakteristik <i>Reduced Fat Mayonnaise</i> dengan Berbagai Konsentrasi Minyak Wijen	
4.2.1.	Warna .....	39
4.2.2.	Viskositas .....	42
4.2.3.	Observasi Mikroskopik .....	44
4.2.4.	Sabilitas Emulsi .....	46
4.2.5.	pH .....	47
4.2.6.	Kadar Lemak Total .....	48
4.2.7.	Aktivitas Antioksidan .....	49
4.2.8.	Kadar Total Phenolik .....	50
4.2.9.	Evaluasi Sensoris <i>Reduced Fat Mayonnaise</i> Wijen .....	51
4.3	Stabilitas <i>Reduced Fat Mayonnaise</i> Wijen Selama 28 Hari Masa Penyimpanan Pada Suhu 4°C	
4.3.1.	Stabilitas Emulsi .....	53
4.3.2.	Stabilitas pH .....	54
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan .....	57
5.2	Saran .....	58
	Daftar Pustaka .....	59
	Lampiran .....	65