

## INTISARI

Kesehatan pada dewasa ini menjadi salah satu hal yang sangat diperhatikan pada sebuah produk makanan. Mayonnaise yang merupakan salah satu produk makanan yang dikenal menggunakan kuning telur sebagai emulsifier mengakibatkan adanya kolesterol pada produk mayonnaise. Kolesterol menjadi salah satu komponen yang dihindari bagi sebagian konsumen yang memiliki masalah kesehatan seperti hiperkolesterimia. Penggantian kuning telur dengan emulsifier lain menjadi salah satu alternatif teknologi untuk menurunkan kadar kolesterol pada mayonnaise. Minyak Wijen dipilih sebagai salah satu bahan pada pembuatan mayonnaise karena tinggi akan aktivitas antioksidan. Tujuan dari Penelitian ini adalah mengidentifikasi karakteristik *reduced cholesterol* mayonnaise minyak wijen melalui substitusi kuning telur dengan *soy lecithin*

Penggantian Kuning Telur dengan *Soy Lecithin* berdasarkan kadar *phospholipid* dari kedua bahan yaitu 26% pada kuning telur dan 75% pada *soy lecithin*. Pengurangan *Phospholipid* kuning telur dilakukan sebanyak 25%, 50% dan 75% dan digantikan dengan *phospholipid* dari *soy lecithin*, mayonnaise dengan 0% *soy lecithin* digunakan sebagai control. Seluruh karakteristik setiap variasi akan diidentifikasi dengan pengujian aktivitas antioksidan, *total phenolic compound*, viskositas, warna, pH, stabilitas emulsi dan Uji Sensoris. Pengaruh Penyimpanan pada suhu 4°C selama 30 hari terhadap perubahan pH dan stabilitas juga ditinjau sebagai parameter kualitas mayonnaise.

Hasil penelitian menunjukkan penurunan pada stabilitas dan viskositas mayonnaise dan mampu meningkatkan aktivitas antioksidan tidak ada perbedaan nyata pada seluruh sifat sensoris. Dilihat dari stabilitas menunjukkan mayonnaise dengan perbandingan kuning telur:*soy lecithin* 75:25 adalah variasi yang paling baik dibandingkan variasi yang lain. Nilai Warna juga menunjukkan mayonnaise kuning telur : *soy lecithin* 75:25 memiliki nilai yang paling mendekati kontrol. Nilai viskositas seluruh variasi masih berbeda signifikan dengan kontrol. Peningkatan konsentrasi *soy lecithin* akan meningkatkan aktivitas antioksidan. Dari hasil didapatkan substitusi kuning telur dengan *soy lecithin* yang paling mendekati karakteristiknya adalah mayonnaise kuning telur : *soy lecithin* 75:25

Kata kunci : Mayonnaise, Minyak Wijen, Antioksidan Kuning telur, *Soy lecithin*, Emulsifier, *phospholipid*, stabilitas emulsi

## ABSTRACT

Now a days eating food is not only about taste but health factor also affect consumer choice. Mayonnaise is one of well-known product which is favored by many. In Producing mayonnaise egg yolk is used as emulsifier. Cholesterol is one of egg yolk component, some people avoid cholesterol because of health reason like hypercholesterolemia. Substitution of Egg yolk with other emulsifier is one of technology which could reduce cholesterol amount in mayonnaise product. Sesame oil is used because it high of antioxidant activity. The Aim of this research is to identified characteristic of reduced cholesterol sesame oil mayonnaise which it's egg yolk substitute by *soy lecithin*.

Substitution egg yolk with soy lecithin base on phospholipid content of both material, phospholipid concentration in egg yolk is 26% and 75% in soy lecithin. Egg yolk phospholipid is reduced 25%, 50% and 75% respectively, it replaced by soy lecithin's. Mayonnaise with 0% soy lecithin is made as control. All variation characteristic will be identified as antioxidant activity, total phenolic compound, viscosity, colour, pH, emulsion stability and sensory evaluation. Stability and pH on 30 day incubation on 4°C also assessed.

The results show significant decreasing on stability and viscosity all variation on sensory evaluation. Mayonnaise with proportion of egg yolk: *soy lecithin* 75:25 is the best variation in emulsion stability test. Colour test also show that mayonnaise with 25% *soy lecithin* has nearest colour to control. All viscosity value still significantly different to control. Increasing soy lecithin concentration will increase antioxidant activity too, but decreasing emulsion stability. From all result the conclusion is the nearest formulation from control is mayonnaise with proportion of egg yolk : *soy lecithin* 75:25

Key Word : Mayonnaise, Sesame oil, Antioxidant, Egg Yolk, Soy Lecithin, Emulsifier, Phospholipid, Emulsion Stability