

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| INTISARI | xii |
| ABSTRACT | xiii |
| BAB I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Permasalahan | 6 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 6 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 7 |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| 2.1 Minyak Wijen | 8 |
| 2.2 Mayonnaise | 12 |
| 2.3 Emulsi | 14 |
| 2.3.1 Emulsifier | 16 |
| 2.3.2 <i>Egg Yolk Lecithin</i> | 20 |
| 2.3.3 <i>Soy Lecithin</i> | 21 |
| 2.4 Hipotesis | 25 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 26 |
| 3.1 Bahan | 26 |
| 3.1.1 Bahan Utama | 26 |
| 3.1.2 Bahan Uji dan Analisis | 28 |
| 3.2 Alat | 29 |
| 3.3 Lokasi Penelitian | 29 |
| 3.4 Jalan Penelitian | 30 |
| 3.5 Analisa Fisik, Kimia dan Uji Sensoris Sampel Mayonaise | 32 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 43 |
| 4.1 Karakteristik Minyak Wijen | 43 |
| 4.2 Total Kolesterol Kuning Telur dan Hasil Perhitungan Total Kolesterol Mayonnaise Minyak Wijen..... | 49 |
| 4.3 Hasil Uji Karakteristik Mayonnaise Minyak Wijen | 50 |
| 4.3.1 Stabilitas Emulsi dan pH | 51 |
| 4.3.2 Pengamatan Mikroskopis Globula | 54 |
| 4.3.3 Aktivitas Antioksidan | 55 |

| | |
|---|----|
| 4.3.4 <i>Total Phenolic Compound</i> | 58 |
| 4.3.5 Viskositas Mayonnaise | 60 |
| 4.3.6 Uji Warna Mayonnaise | 61 |
| 4.3.7 Uji Sensoris | 64 |
| 4.4 Pengaruh Penyimpanan Terhadap Perubahan pH dan stabilitas Mayonnaise | 70 |
| 4.4.1 Perubahan Stabilitas Emulsi Mayonnaise pada Penyimpanan 30 hari | 70 |
| 4.4.2 Perubahan pH Mayonnaise pada Penyimpanan 30 hari | 72 |
| | |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 76 |
| 5.1 Kesimpulan | 76 |
| 5.2 Saran | 77 |
| DAFTAR PUSTAKA | 78 |
| LAMPIRAN | 82 |