

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI .....	iv
PERNYATAAN .....	v
PRAKATA .....	vi
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xv
INTISARI .....	xvi
ABSTRACT .....	xvii
PENGANTAR .....	1
Latar Belakang .....	1
Perumusan Masalah .....	6
Tujuan Penelitian .....	7
Manfaat Penelitian .....	8
Kebaruan Penelitian .....	8
TINJAUAN PUSTAKA .....	10
<i>Mayonnaise</i> .....	10
Fungsi Komponen dalam Emulsi <i>Mayonnaise</i> .....	11
<i>Rice bran oil</i> .....	11
Kuning telur .....	13
Vinegar .....	13
Garam .....	14
Gula .....	15
Mustard .....	15
Lada putih .....	16
Tepung Porang .....	16
Kefir .....	18
Kualitas <i>Mayonnaise</i> .....	20
Kualitas fisikokimia .....	20
Viskositas .....	21
Karakteristik sensoris .....	22

Karakteristik reologis <i>mayonnaise</i> .....	23
<i>Droplet</i> emulsi secara mikroskopis .....	24
Emulsi <i>Mayonnaise</i> .....	25
Pengertian emulsi dan mekanisme terbentuknya emulsi .....	25
Faktor-faktor yang mempengaruhi kestabilan emulsi .....	26
Destabilisasi emulsi dan faktor-faktor yang mempengaruhi .....	27
Oksidasi Lemak .....	29
Mekanisme oksidasi lemak .....	29
Faktor-faktor yang mempengaruhi oksidasi .....	31
Profil Asam Lemak .....	33
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	34
Landasan Teori .....	34
Hipotesis .....	38
CARA PENELITIAN .....	39
Materi Penelitian .....	40
Penelitian Tahap I. Karakteristik <i>Low Fat Mayonnaise</i> yang Diformulasi dari <i>Rice Bran Oil</i> dan Tepung Porang .....	41
Persiapan sampel <i>mayonnaise</i> .....	41
Variabel penelitian .....	43
Analisis statistik .....	43
Penelitian Tahap II. Sifat Fisikokimia, Karakteristik Reologis, dan Sensoris <i>Low Fat Mayonnaise</i> yang Diformulasi dari <i>Rice Bran Oil</i> , Tepung Porang, dan Kefir .....	43
Persiapan sampel kefir .....	44
Persiapan sampel <i>mayonnaise</i> .....	44
Variabel penelitian .....	44
Analisis statistik .....	46
Penelitian Tahap III. Stabilitas <i>Low Fat Mayonnaise</i> Selama Penyimpanan .....	46
Pembuatan <i>mayonnaise</i> .....	46
Variabel penelitian .....	47
Analisis statistik .....	47
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	48
Penelitian Tahap I. Karakteristik <i>Low Fat Mayonnaise</i> yang Diformulasi dari <i>Rice Bran Oil</i> dan Tepung Porang .....	48
Kadar lemak .....	49
Nilai pH .....	50
Viskositas .....	51

<i>Droplet</i> emulsi secara mikroskopis .....	52
Kestabilan emulsi .....	55
Penelitian Tahap II. Sifat Fisikokimia, Karakteristik Reologis, dan Sensoris <i>Low Fat Mayonnaise</i> yang Diformulasi dari <i>Rice Bran Oil</i> , Tepung Porang dan Kefir .....	57
Sifat fisikokimia <i>low fat mayonnaise</i> .....	57
<i>Droplet</i> emulsi secara mikroskopis .....	62
Karakteristik reologis <i>mayonnaise</i> .....	66
Karakteristik sensoris <i>mayonnaise</i> .....	69
Penelitian Tahap III. Stabilitas <i>Low Fat Mayonnaise</i> Selama Penyimpanan .....	74
Aktivitas antioksidan .....	75
Kestabilan emulsi .....	78
<i>Totox value</i> .....	80
Profil asam lemak <i>mayonnaise</i> .....	86
PEMBAHASAN UMUM .....	90
KESIMPULAN DAN SARAN, SERTA IMPLIKASI / KEBIJAKAN .....	97
Kesimpulan .....	97
Saran .....	97
Implikasi / Kebijakan .....	97
RINGKASAN .....	98
SUMMARY .....	106
DAFTAR PUSTAKA .....	113
LAMPIRAN .....	126