

ABSTRAK

Anggun Fira Yunisa. STUDI PEMBUATAN MAYONNAISE DENGAN PENGGUNAAN JENIS MINYAK YANG BERBEDA (dibawah bimbingan bapak Elisa Ginsel Popang).

Mayonnaise adalah emulsi antara minyak nabati dengan cuka, kuning telur sebagai emulsifier serta penambahan garam dan gula untuk meningkatkan flavor. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pembuatan mayonnaise dengan menggunakan bahan minyak jagung dan minyak biji bunga matahari, dan untuk mengetahui analisa kimia mayonnaise berbahan dasar minyak jagung dan minyak biji bunga matahari.

Penelitian ini dilakukan dengan penggunaan minyak yang berbeda antara minyak jagung dengan minyak biji bunga matahari pada pembuatan mayonnaise. Rancangan yang akan digunakan pada penelitian ini adalah dengan 2 perlakuan dan 3 ulangan. Adapun rancangan penelitian berupa P0 sebagai kontrol dengan menggunakan mayonnaise m, P1 menggunakan minyak biji bunga matahari, P2 menggunakan minyak jagung.

Pada penelitian ini hasil rata-rata yang didapatkan pada hasil rata-rata analisa uji kadar lemak pada perlakuan P0 atau kontrol memperoleh kadar lemak 90,33% dan pada perlakuan P1 kadar lemaknya 87,06% (minyak biji bunga matahari), pada perlakuan P2 78,95% (minyak jagung). Pada analisa uji kadar air mayonnaise kadar air pada perlakuan P0 atau kontrol (maestro) memperoleh hasil 10,60% dan pada perlakuan P1 (minyak biji bunga matahari) 24,40%, pada perlakuan P2 (minyak jagung) 22,62%.

Kata Kunci : Mayonnaise, Minyak Biji Bunga Matahari, Minyak Jagung

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Halaman Error!
Bookmark not defined.	
LEMBAR HAK CIPTA	Error!
Bookmark not defined.	
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	Error!
Bookmark not defined.	
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error!
Bookmark not defined.	
ABSTRAK.....	i
RIWAYAT HIDUP.....	Error!
Bookmark not defined.	
KATA PENGANTAR	Error!
Bookmark not defined.	
DAFTAR ISI.....	2
DAFTAR TABEL	Error!
Bookmark not defined.	
DAFTAR GAMBAR	Error!
Bookmark not defined.	
DAFTAR LAMPIRAN	Error!
Bookmark not defined.	
BAB I PENDAHULUAN.....	3
A. Latar Belakang	3
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	2
D. Batasan Masalah	2
E. Manfaat Penelitian yang Diharapkan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	Error!
Bookmark not defined.	
A. Minyak Jagung	Error!
Bookmark not defined.	
B. Minyak Biji Bunga Matahari	Error!
Bookmark not defined.	
C. Mayonnaise	Error!
Bookmark not defined.	

D. Telur	Error!
Bookmark not defined.	
E. Jeruk Lemon.....	Error!
Bookmark not defined.	
F. Gula.....	Error!
Bookmark not defined.	
G. Garam.....	Error!
Bookmark not defined.	
H. Kadar Lemak.....	Error!
Bookmark not defined.	
I. Kadar Air	Error!
Bookmark not defined.	
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	Error!
Bookmark not defined.	
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	Error!
Bookmark not defined.	
B. Alat dan Bahan.....	Error!
Bookmark not defined.	
C. Rancangan Penelitian	Error!
Bookmark not defined.	
D. Prosedur Penelitian.....	Error!
Bookmark not defined.	
E. Parameter yang Diuji	Error!
Bookmark not defined.	
1. Kadar Lemak.....	Error!
Bookmark not defined.	
2. Kadar Air	Error!
Bookmark not defined.	
BAB V PENUTUP	Error!
Bookmark not defined.	
LAMPIRAN	Error!
Bookmark not defined.	

I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mayonnaise merupakan salah satu jenis saus yang cukup terkenal dan sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai penambah rasa pada makanan seperti kentang goreng, risoles, pizza, dan sebagainya. Mayones adalah emulsi antara minyak nabati dengan cuka, kuning telur

sebagai emulsifier serta penambahan garam dan gula untuk meningkatkan flavor (Utami dkk., 2019).

Minyak jagung merupakan minyak yang kaya akan asam lemak tidak jenuh, yaitu asam linoleat dan linolenat. Kedua asam lemak tersebut dapat menurunkan kolesterol darah dan menurunkan resiko serangan jantung coroner (Mokodompit dkk., 2023). Minyak jagung menjadi salah satu minyak yang sangat cocok digunakan sebagai bahan baku pembuatan mayonnaise.

Minyak biji bunga matahari mempunyai kandungan asam lemak tak jenuh mencapai 91% lebih banyak dibandingkan oleat dan linoleat yang terdapat pada minyak kedelai, kacang tanah, jagung, dan kelapa sawit, sehingga baik untuk kesehatan (Pramushinta, 2016).

Mayonnaise dengan menggunakan minyak sehat dapat meningkatkan kualitas dan manfaat kesehatan dari produk tersebut, mayonnaise dapat menjadi pilihan yang lebih bergizi dibandingkan produk dengan minyak yang kurang sehat. Jadi penelitian ini diharapkan dapat mengetahui pembuatan mayonnaise dengan bahan dasar minyak jagung dan minyak biji bunga matahari.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana analisa kadar lemak pada pembuatan mayonnaise dengan penggunaan jenis minyak yang berbeda berdasarkan uji kadar lemak.
2. Bagaimana analisa kadar air pada pembuatan mayonnaise dengan penggunaan jenis minyak yang berbeda berdasarkan uji kadar air.

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui analisa kadar lemak pada pembuatan mayonnaise dengan menggunakan bahan minyak jagung dan minyak biji bunga matahari.
2. Untuk mengetahui analisa kadar air pada pembuatan mayonnaise berbahan dasar minyak jagung dan minyak biji bunga matahari.

D. Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada penggunaan jenis minyak yang berbeda yaitu minyak biji bunga matahari dan minyak jagung. Parameter yang diamati yaitu, uji kadar lemak dan kadar air.

E. Manfaat Penelitian yang Diharapkan

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat memberikan pengetahuan tentang perbedaan jenis minyak terhadap sifat kimia mayonnaise.
2. Mengembangkan inovasi tentang pengolahan mayonnaise dengan penggunaan minyak biji bunga matahari dan minyak jagung.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., Jaya, F. 2012. *Sifat Fisiko Kimia Mayonaise Dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras*. Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 21(1):1-6.
- Azizah, N., Wulandari, E., dan Suradi, K. 2015. *Pengaruh Jenis Minyak Nabati Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Mayonnaise (The Effect Of Various Vegetable Oils On Physical Properties and Acceptability Of Mayonnaise)*. Jurnal Ilmu Ternak. Universitas Padjajaran, 15 (2).
- Dwiputra, D., A. N. Jagat, F.K. Wulandari, A. S. Prakarsa, D. A. Puspaningrum, dan Islamiyah, F. 2015. *Minyak jagung Alternatif Pengganti Minyak yang Sehat*. Universitas Dipenogoro. Semarang. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 4 (2).
- Evanuarini, H., Nurliyani, Indratiningsih, dan Hastuti, P. 2016. *Fat Mayonnaise Dengan Menggunakan Kefir Sebagai Emulsifer Replacer*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol.11. No 2, 53-59.
- Fitriyaningsih, S. I., dan Widyaningsih, T. D. 2015. *Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMC Terhadap Fisik, Kimia, dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (Malus Sylfertis Mill) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah*. Fakultas Pertanian. Medan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3. (1). 226-236.
- Gaonkar, G. R., Koka, K., Chen, K., dan Campbell, B. 2010. *Emulsifying Functionality of Enzyme-Modified Milkproteins in O/W and Mayonnaise-Like Emulsion*. African Journal of Food Sciense. 4 (1). 016-025.
- Hidayat, R. 2022. *Studi Pembuatan Mayonnaise Berbahan dasar VCO dengan Perbandingan Bagian Telur yang Digunakan*. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Hoiriyah, Y. U. 2019. *Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran*. Universitas Trunojoyo. Madura. Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis, 6 (2), 35-42.
- Katja, G. D. 2012. *Kualitas Minyak Bunga Matahari Komersial dan Minyak Hasil Ekstraksi Biji Bunga Matahari (Helianthus annuus L)*. Universitas Samratulangi. Manado. Jurnal Ilmiah Sains. 12 (1).
- Kosfikasari. 2021. *Perbedaan Jumlah Kuning Telur Ras Dalam Pembuatan Mayonnaise Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian. Semarang.
- Lioe, H, N., Andarwulan, N., Rahmawati, D. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mayonnaise pada Berbagai Komposisi Asam Lemak dari

Penggunaan Minyak Nabati Berbeda. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Jurnal Mutu Pangan. 5 (1) : 1-9.

Mokodompit, F., Limonu, M., Ahmad, L., Saman, W, D., Rajiku, M, K., Muti, N., Pranata, R, E., Lamalaka, M, F. 2023. *Analisis Karakteristik Mayonnaise Berbahan Dasar Minyak Jagung Dengan Penambahan Pasta Kacang Tanah*. Universitas Negeri Gorontalo. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 2 (2), 162-170.

Nuraini, H., Nurliyani., Indratiningsih., dan Hastuti, P. 2016. *Kestabilan Emulsi dan Karakteristik Sensoris Low Fat Mayonnaise Dengan Menggunakan Kefir Sebagai Emulsifier Replacer*. Universitas Brawijaya. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 11 (2), 35-59.

Prabowo, Y. 2020. *Sifat Fisik Kimia dan Sensori Mayonnaise Dengan Berbagai Jenis Minyak Nabati*. Fakultas Teknologi Pertanian. Semarang.

Pramushinta, I.A.K. 2016. *Pembuatan Minyak Biji Bunga Matahari Menggunakan Metode Sentrifugasi*. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Jurnal Of Science 9 (2) : 8-11.

Rahmayanti, A, F. 2018. *Kualitas Reduced Fat Mayonnaise dengan Penambahan Gum Arab Ditinjau dari Viskositas, Kestabilan Emulsi dan Warna*. Universitas Brawijaya. Malang.

Sholihin, M., dan Rohman, M, G. 2018. *Klasifikasi Kualitas Mutu Telur Ayam Ras Berdasarkan Fitur Warna dan Tekstur*. Universitas Islam Lamongan. Jurnal Teknik, 10 (2).

Suwarno,. Ratnani, R.D,. dan Hartati, I. 2015. *Proses Pembuatan Gula Invert Dari Sukrosa Dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat, dan Asam Klorida*. Universitas Wahid Hasyim. Semarang. Jurnal Ilmiah Momentum, 11 (2).

Utami, W. J., Suhaidi, I., dan Yusraini, E. 2019. *Pengaruh Perbandingan Minyak Jagung Dengan Minyak Kelapa Sawit Dan Penambahan Puree Cabai Merah Terhadap Mutu Mayones*. Fakultas Pertanian. Medan. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, 7(3).