

ABSTRAK

Penambahan Sari Belimbing Wuluh Dalam Pembuatan Mayones

Febiana Hoar Seran¹ Godlief. Neonufa² Lesybeth M. Nubatonis³.

1. Penulis

2. Pembimbing

Mayones merupakan produk olahan dari minyak nabati, kuning telur, dan cuka sebagai bahan utamanya. Mayones memiliki kandungan lemak yang tinggi, berkisar antara 60-80% karena bahan utama dalam pembuatan mayones adalah minyak nabati. Mayones adalah produk berbentuk emulsi minyak dalam air dengan minyak nabati sebagai fase terdispersi, dan kuning telur sebagai pengemulsi. Pengemulsi dapat diperoleh dari bahan-bahan dengan kandungan protein tinggi, baik protein hewani maupun nabati. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penambahan sari belimbing wuluh dalam menghasilkan mayones yang berkarakter baik. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan yang diulang 4 kali sehingga menghasilkan 16 unit percobaan, perlakuan yang dicoba yaitu presentase sari belimbing wuluh (P1=5%, P2= 10%, P3= 15%, dan P4= 20%). Variabel yang diamati adalah karakteristik organoleptik (Warna, Rasa, Aroma, Viskosits). Hasil penelitian menunjukkan, perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan P1 5% yang menghasilkan Warna (4,517suka), Aroma (4,617 suka), Rasa(4,817 suka) dan Viskositas (64,700 mPa.s). Berdasarkan hasil diatas maka dapat disimpulkan bahwa Karakteristik sifat organoleptik mayones berbasis campuran sari belimbing wuluh memberikan pengaruh sangat nyata pada taraf signifikan 1% ($P>0,01$) terhadap variabel yang diamati yaitu uji organoleptip Warna, aroma, rasa dan Viskositas mayones.

Kata Kunci : Mayones, Sari Belimbing Wuluh