

ABSTRAK

Penambahan Sari Jeruk Nipis Dalam Pembuatan Mayones

Noventri Kasse¹, Lesybeth M. Nubatonis², Godlief F. Neonufa

1. Penulis
2. Pembimbing

Mayones merupakan salah satu produk olahan pangan dengan sistem emulsi minyak dalam air pada konsentrasi minyak yang tinggi. Mayones terbuat dari minyak nabati, kuning telur, dan cuka sebagai bahan utamanya. Pemanfaatan mayones sebagai saus pada makanan seperti salad, roti, sandwich, burger, pizza, kentang goreng, risol dan sebagainya. Mayones memiliki kandungan lemak yang tinggi berkisar antara 60-80%.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penambahan sari jeruk nipis dalam menghasilkan mayones yang berkarakter baik. Metode yang digunakan yaitu rancangan acak lengkap dengan 4 perlakuan dan diulang sebanyak 4 kali sehingga menghasilkan 16 unit percobaan. Perlakuan yang dicoba adalah presentasi sari jeruk nipis T1=5%, T2=10%, T3= 15% dan T4=20%. Analisis yang dilakukan yaitu uji viskositas, dan uji organoleptik yang berupa warna, rasa dan aroma. Berdasarkan parameter yang telah dianalisis untuk mendapatkan perlakuan terbaik dilakukan uji organoleptik tingkat kesukaan panelis dan didapatkan hasil terbaik pada T1=5%.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa sari jeruk nipis berpengaruh nyata terhadap viskositas dengan rata-rata 4,633 mPa.s, organoleptik (warna dengan rata-rata 4,617 sangat suka, rasa dengan rata-rata 4,756 sangat suka, dan aroma dengan rata-rata 4,933 sangat suka). Berdasarkan hasil diatas, maka dapat disimpulkan bahwa, penambahan sari jeruk nipis dalam pembuatan mayones memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf signifikan 1% ($P>0,1$) terhadap variable yang diamati yaitu uji organoleptik (warna, rasa, aroma), dan uji visik yaitu viskositas mayones.

Kata kunci : sari jeruk, emulsi, mayone, viskositas