

**PROPORSI DAN JENIS KEJU YANG BERBEDA DALAM  
PEMBUATAN MAYONES KEJU TERHADAP KUALITAS PROTEIN,  
VISKOSITAS DAN ORGANOLEPTIK**

**SKRIPSI**



**Oleh**

**MARGARETHA ANANDA UTARI GENGGOR**

**2018410083**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI  
MALANG  
2023**

## RINGKASAN

Mayones merupakan produk bahan “emulsi minyak dan air ada tiga bagian utama dalam pembuatan mayones adalah media penebar, media pendispersi dan pengemulsi (Usman et al., 2015). Mayones keju merupakan perpaduan antara mayones dan keju yang bermutu tinggi , sehingga menciptakan rasa yang enak dan aroma yang unik. Mayones adalah hasil emulsi, stabilitas emulsi melambangkan faktor yang memastikan nilai mutu mayones. Kandungan nutrisi keju, protein 19,4 %, lemak 21,6 %, dan karbohidrat 2,20 %. “Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan, P1: keju cheddar 30%, P2: keju cheddar 32%, P3: keju mozzarella 30%, P4: keju mozzarella 32%.” Hasil pengamatan pada penelitian ini menggunakan metode indeks efektifitas” melalui prosedur “pembobotan perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan 2 total nilai sebesar 1,2607 dengan rata-rata nilai protein 6,92%,viskositas 282,50%, dan organoleptik ( warna 5,03%, rasa 4,68% dan aroma 4,56%). Berbagai jenis keju (keju mozzarella dan keju cheddar) memberikan pengaruh yang signifikan ( $p < 0,05$ ) terhadap sifat fisik (viskositas) mayones. Sedangkan untuk perlakuan tidak faktorial tidak ada kombinasi yang memberikan perlakuan tidak berpengaruh signifikan ( $P > 0,05$ ) adalah protein dan organoleptik (warna, rasa dan aroma).

**Kata Kunci : Mayones, Keju Cheddar, Keju mozzarella.**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 LATAR BELAKANG**

Mayones merupakan produk bahan “emulsi minyak dan air ada tiga bagian utama dalam pembuatan mayones adalah media penebar, media pendispersi dan pengemulsi (Usman et al., 2015). Bentuk asam mayones biasanya bisa berupa cuka, lemon atau jeruk nipis. Media pendispersinya adalah minyak sayur. protein telur sebagai lipoprotein bertindak sebagai agen pengemulsi (Gaonkaret al., 2010)

Mayones umumnya digunakan sebagai campuran makanan cepat saji selain itu mayones juga digunakan sebagai campuran saos tomat dan sambal, mayones mempunyai banyak rasa salah satu adalah mayones keju yang dapat menciptakan rasa asin dan gurih cocok bagi para pecinta keju. Bukan hanya rasanya yang lezat keju ini bermanfaat karena kaya akan protein sebesar 10-30%, terlebih bagi anak-anak karena mereka membutuhkan lebih banyak protein daripada orang dewasa. namun jenis keju harus memiliki rasa, warna, tekstur dan aroma yang baik untuk membuat produk mayones yang bermutu tinggi dan disukai konsumen.

Mayones keju merupakan perpaduan antara mayones dan keju yang bermutu tinggi , sehingga dapat menghasilkan produk mayones keju yang gurih dan aroma yang khas. Stabilitas emulsi ialah salah satu faktor penentu kualitas mayones keju. Kuning telur, minyak sayur dan mustard, ditambah bumbu lain seperti garam, merica, dan cuka bisa ditambahkan merupakan bahan baku dasar dalam pembuatan mayones. Tiga bahan utama mayonaise terdiri dari larutan asam sebagai pendispersi, kuning telur sebagai pengemulsi dan minyak sayur sebagai media pendispersi. Tiga bahan utama untuk membuat mayones harus seimbang.

Keju ialah hasil produk olahan susu yang diperoleh dari penggumpalan protein (Usmiati dan Abubakar, 2009). Keju memiliki substansi nutrisi “protein 19,4 %, lemak 21,6 %, dan karbohidrat 2,20 %. Selain digunakan untuk berbagai bahan dasar untuk makanan ringan maupun makanan berat, keju juga digunakan sebagai bahan dalam pembuatan mayones. Maka dalam penelitian ini dilakukan percobaan penggunaan keju untuk diversifikasi dalam produk mayones, dengan tujuan menambah nutrisi dalam mayones. Protein mayones bersumber dari *egg yolk* sebesar 16,710% (Al-Bachir and Zeinou, 2006) sedangkan keju memiliki kandungan protein 19,4 %. Penambahan keju dapat mempengaruhi mutu mayones, oleh karena itu dalam penelitian ini perlu dicari formulasi yang tepat agar disamping “kualitas mayones meningkat, “juga dapat diterima oleh konsumen.

### **1.2 RUMUSAN MASALAH**

Saat ini banyak ditemukan jenis keju yang teksturnya berbeda-beda sehingga perlu dilakukan penelitian sebagai berikut:

1. Apakah proporsi dan jenis keju berpengaruh terhadap kualitas mayones.

2. Apakah mayones keju dapat diterima oleh penulis serta menentukan perlakuan terbaiknya

### **1.3 TUJUAN**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh dari jenis keju dalam pembuatan mayones terhadap nilai gizi dan organoleptik dari mayones.
2. Menentukan perlakuan terbaik dalam pembuatan mayones.

### **1.4 MANFAAT**

1. Bagi akademis penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan pemahaman dalam pembuatan mayones keju terhadap kualitas protein, viskositas dan organoleptik serta sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya.
2. Diharapkan dapat memberikan manfaat terhadap masyarakat luas tentang perbedaan jenis keju yang tidak hanya dapat diolah menjadi campuran makanan ringan namun dapat dijadikan bahan untuk pembuatan mayones.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astridiani. 2007. Uji Kesukaan. <http://www.scribd.com>. [15 januari 2022].
- Amin MH, Elbeltagy AE, Mustafa M, Khalil AH. 2014. Development of Low Fat Mayonnaise Containing Different Types and Levels of Hydrocolloid Gum. *Journal of Agroalimentary Process and Technologies* 20 (1) : 54-63.
- Ayustaningwarno, F., G. Retnaningrum, I. Safitri, N. Anggraheni, F. Suhardinata, C. Umami, dan M. S. W. Rejeki. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish, Yogyakarta.
- Amertaningtyas dan Jaya 2012. *Diagram Alir Pembuatan Mayonnaise*.
- Carpenter, R.P., Lyon, D.H. and Hasdell, T.A. 2000. *Guideline for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. PP: 71-91. Gaithersburg: Aspen Publisher, Inc
- Depree, J. A., dan G. P. Savage. 2001. Physical and Flavour Stability of Mayonnaise. *Food Science and Technology*. 12 : 157-163
- Kartikasari L.R., B. S. Hertanto, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2019. The Sensory Quality Evaluation of Mayonnaise Based on Egg Yolk Supplemented with Purslane Meal (*Portulaca Oleracea*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 7 (2) : 81-87.
- Gaonkar, G. R. Koka, K. Chen and B. Campbell. 2010. Emulsifying Functionality of Enzyme-Modified Milkproteins in O/W and Mayonnaise – Like Emulsions. *African Journal of food Science*; 4 (1) : 016-025
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume 3. John Wiley & Sons Inc. New York
- Mutiah. 2002. *Perbandingan Mutu Mayonnaise Telur Ayam dan Mayonnaise Telur Itik*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Putri et al. 2016. Bobot, Indeks Kuning Telur (IKT), dan Haugh Unit (Hu) Telur Ayam Ras Setelah Perlakuan dengan Pembungkusan Pasta Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). ISSN : 1410 – 8801. Vol : 18. No : 1. Halaman : 7 – 13.
- Rusalim, M et al. 2017. Analisis Sifat Fisik Mayonnaise Berbahan Dasar Putih Telur dan Kuning Telur dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Volume : 2. No : 5. Halaman : 770-778.
- Setiawan, Rachmawan, Sutardjo. 2013. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur Terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas, dan pH Mayonnaise. Sumedang
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Kimia FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia