

Paulina Hirdang

by UNITRI Press

Submission date: 22-Jan-2024 10:02PM (UTC-0600)

Submission ID: 2276444295

File name: Paulina_Hirdang_01_-_Paulina_Hirdang.docx (68.98K)

Word count: 827

Character count: 5294

**PROPORSI PENAMBAHAN TELUR ASIN YANG BERBEDA PADA
MAYONNAISE TERHADAP KADAR LEMAK, WARNA DAN
ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



OLEH :

PAULINA HIRDANG

(2019410042)

4
PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2024

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan proporsi telur asin yang optimal dalam pembuatan mayonnaise dengan mempertimbangkan kandungan lemak, warna dan organoleptik. Dilaksanakan di Laboratorium Rekayasa Proses Science Techno Park Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang pada tahun 2023. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Kelima perlakuan mencakup variasi komposisi telur asin, yaitu P1 (Kuning telur 100% - Putih telur 0%), P2 (Kuning telur 75% + Putih telur 25%), P3 (Kuning telur 50% + Putih telur 50%), P4 (Kuning telur 25% + Putih telur 75%), dan P5 (Kuning telur 0% + Putih telur 100%). Variabel yang diamati melibatkan kadar lemak, warna, dan sifat sensori produk mayonnaise. Analisis data menggunakan metode analisis varians (ANOVA), dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan kuning dan putih telur asin berpengaruh signifikan terhadap kadar lemak, kecerahan warna, kemerahan, kekuningan, serta uji sensorik (warna, rasa, dan aroma) pada mayonnaise. Proporsi terbaik terdapat pada perlakuan 2 dengan perbandingan kuning telur 75% dan putih telur 25%. Sebagai upaya untuk mengoptimalkan tekstur produk, penelitian merekomendasikan penambahan gum dan CMC pada mayonnaise yang mengandung kuning dan putih telur asin.

Kata Kunci: Mayonnaise, Telur Asin, Karakteristik Kimia dan Fisik.

5
BABI
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mayonnaise adalah produk emulsi air dalam minyak yang membutuhkan tiga bahan utama untuk pembuatannya. Bahan utama mayonnaise adalah dispersant dan pengemulsi. Dibuat dengan mencampurkan minyak sayur sebagai dispersan, air jeruk lemon sebagai dispersan, kuning telur sebagai pengemulsi, dan rempah-rempah seperti gula, garam dan merica sebagai bahan penyedap mayonnaise (Evanuarini et al., 2016). Produksi mayonnaise memerlukan keseimbangan ketiga bahan utama tersebut.

Di Indonesia, mayonnaise biasa digunakan sebagai bumbu masakan cepat saji. Bisa juga dicampur dengan saus tomat atau sambal. Secara umum, jenis mayonnaise bermacam-macam, dan mayonnaise telur asin memberikan rasa umami unik yang sangat menarik bagi pecinta mayonnaise. Telur asin diawetkan dengan cara diasinkan, biasanya menggunakan telur bebek, tetapi jenis telur lainnya juga bisa digunakan. Telur asin memiliki umur simpan selama satu bulan atau 30 hari, dan sebaiknya dikonsumsi dalam jangka waktu tersebut agar tetap berkualitas.

Mayonnaise telur asin merupakan kombinasi lezat antara mayonnaise berkualitas tinggi dan telur asin. Mayones tergolong produk emulsi, kualitasnya sangat dipengaruhi oleh kestabilan emulsi. Bahan utama pembuatan mayones antara lain telur, minyak sayur, dan mustard. Bumbu tambahan seperti garam, merica, dan cuka dapat ditambahkan berdasarkan preferensi pribadi. Komponen utama mayones terdiri dari larutan asam sebagai media pendispersi, kuning telur sebagai pengemulsi, dan minyak sayur sebagai media pendispersi. Mencapai keseimbangan yang harmonis antara ketiga bahan utama ini sangat penting dalam proses pembuatan mayones (Azizah, et al., 2015).

Metode penggaraman telur yang umum digunakan saat ini adalah proses tradisional. Dalam metode ini, telur direndam dalam air garam dan kemudian ditutup dengan campuran garam yang terdiri dari bubuk bata merah atau abu parut. Dalam penggaraman tradisional, penetrasi garam terjadi secara perlahan melalui difusi. Laju penetrasi garam dapat ditingkatkan dengan meninggikan kandungan NaCl dalam larutan perendaman. Telur juga dapat diasinkan dengan tekanan, sehingga mempercepat penyerapan garam pada telur (Sujinem 2006).

Varian telur asin yang ditemukan di masyarakat bervariasi dalam tingkat keasinan dan kandungan garam pada kuning telurnya. Mulai dari tingkat asin yang rendah hingga sangat tinggi, serta kadar minyak yang bervariasi dari rendah hingga tinggi. Variabilitas ini disebabkan oleh perbedaan konsentrasi garam selama proses penggaraman. Masih belum jelas apakah tampilan atau rasa telur asin secara keseluruhan akan menarik minat masyarakat secara luas.

Berdasarkan uraian kedua jenis bahan pangan diatas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Proporsi Penggunaan Telur Asin Pada Mayonanaise yang Berbeda Terhadap Kadar Lemak, Warna, dan Organoleptik”.

1.2 Rumusan masalah

Apakah proporsi penggunaan telur asin yang berbeda berpengaruh pada mayonnaise terhadap kadar lemak, warna dan organoleptik

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui proporsi penambahan telur asin pada mayonnaise terhadap kadar lemak, warna dan sifat sensorik

1.4 Manfaat

Dalam peneliti Diharapkan dapat menjadi bahan referensi mengenai proporsi penggunaan telur asin pada mayonnaise terhadap kadar lemak, warna dan organoleptik

1.5 Hipotesis

Dalam penelitian ini, peneliti berharap dapat menyediakan informasi yang relevan mengenai pengaruh proporsi penggunaan telur asin pada mayonnaise terhadap kadar lemak, warna dan organoleptik

1.6 Kerangka Berpikir

Mayonnaise adalah saus dressing yang umum digunakan dalam berbagai masakan di seluruh dunia. Mayonnaise telah lama dikenal di Indonesia dan sering digunakan sebagai saus dressing untuk berbagai hidangan, seperti salad, hamburger, pizza, sandwich, kentang goreng, risoles, dan sosis (Rahmawati dkk., 2015).

Telur asin adalah telur yang diawetkan dengan penambahan garam untuk memperpanjang masa simpannya. Bahan baku utama untuk membuat telur asin, khususnya yang umum digunakan, adalah telur bebek. Telur asin sering digunakan sebagai tambahan dalam berbagai hidangan untuk memberikan rasa yang khas dan tekstur yang berbeda.

Dengan mempertimbangkan kombinasi mayonnaise dan telur asin, dapat diciptakan variasi mayonnaise yang lebih bervariasi dan kaya nutrisi. Fortifikasi mayonnaise dengan tambahan nutrisi tertentu dapat meningkatkan nilai gizi produk ini, membuatnya lebih sehat dan bergizi bagi konsumen.

Paulina Hirdang

ORIGINALITY REPORT

10%

SIMILARITY INDEX

9%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.researchgate.net Internet Source	2%
2	Submitted to Universitas Brawijaya Student Paper	2%
3	siat.ung.ac.id Internet Source	2%
4	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	1%
5	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
6	geograf.id Internet Source	1%
7	ojs.stiperkutim.ac.id Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Paulina Hirdang

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4
