

Vinsensius Aflan Jemaun

by UNITRI Press

Submission date: 24-Jan-2024 10:34PM (UTC-0600)

Submission ID: 2277971355

File name: Vinsensius_Aflan_Jemaun.docx (46.28K)

Word count: 1062

Character count: 6818

**PENGARUH PROPORSI PUTIH DAN KUNING TELUR AYAM RAS
PADA PRODUK MAYONAISE TERHADAP DAYA KEMBANG,
VISKOSITAS DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



Oleh :

VINSENSIUS AFLAN JEMAUN

2019410054

7

PROGRAM STUDI PETERNAKAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi MALANG

2024

RINGKASAN

Telur adalah bahan pangan yang kaya akan lemak dan protein, yang banyak dimanfaatkan dalam industri makanan dan kosmetik. Salah satu produk pangan yang menggunakan telur sebagai bahan utamanya adalah mayonaise, yaitu saus emulsi minyak dalam air yang terdiri dari minyak sayur, kuning telur, acidifier, gula pasir, garam, merica, dan mustard. Kuning telur kaya akan lemak dan protein, sedangkan putih telur berperan sebagai bahan pembentuk gel dan pembusa dalam berbagai aplikasi makanan. Kombinasi putih telur dan kuning telur sangat penting dalam pembuatan mayones untuk mencapai stabilitas viskositas yang optimal. Putih telur memiliki kandungan nutrisi yang baik dan rendah kalori, sedangkan kuning telur mengandung fosfolipid dan lesitin yang berfungsi sebagai pengemulsi pada mayones. Viskositas merupakan indeks mutu mayones yang mempengaruhi kenampakan produk, proses produksi, dan umur simpan. Untuk mengetahui penambahan putih telur dan kuning telur dengan proporsi berbeda, terhadap daya kembang, viskositas dan organoleptik mayonnaise. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan perlakuan dan 3 ulangan, masing-masing perlakuan meliputi: P1 = (Putih Telur 100% : Kuning 0%), P2 = (Putih Telur 85% + Kuning 15%), P3 = (Putih Telur 65% + Kuning 35%), P4 = (Putih Telur 45% + kuning 55%), P5 = (Putih telur 0% : Kuning 100%).

Hasil menunjukkan bahwa proporsi putih dan kuning telur yang berbeda secara signifikan mempengaruhi viskositas mayonaise. Proporsi penggunaan putih telur sebanyak 45% dan kuning telur 55% memberikan hasil terbaik dalam hal daya kembang viskositas (cps) dan uji organoleptik warna, rasa, serta aroma. Uji organoleptik mengacu pada pengujian sensori atau evaluasi menggunakan panca indera manusia. Warna, rasa, dan aroma adalah sifat-sifat produk pangan yang dievaluasi secara visual, melalui indera pengecap lidah, dan indera penciuman, masing-masing. Disarankan untuk mengoptimalkan kekentalan pada produk mayonaise, melakukan penelitian lanjutan dengan menambahkan gum dan CMC, serta melakukan uji daya simpan untuk mengetahui masa kadaluarsa produk mayonaise.

Kata Kunci: Mayonaise, Ayam Kress, Karakteristik kimia dan fisik

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur merupakan sumber lemak dan protein yang sangat penting dalam makanan hewani. Selain menjadi makanan pokok, telur unggas juga memiliki berbagai aplikasi dalam industri medis dan kosmetik. Makanan berbahan dasar telur, seperti mayones, adalah contoh nyata yang tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi tetapi juga digunakan secara luas. Mayones merupakan produk yang terbuat dari olahan telur dan memiliki kandungan lemak yang tinggi. Pasalnya, bahan utamanya adalah kuning telur dan minyak, sehingga konsumsi mayonaisse dibatasi karena dapat menimbulkan beberapa penyakit. Mayones terdiri dari beberapa jenis yaitu mayonaisse full fat, mayonaisse rendah lemak, mayonaisse lemak, mayonaisse ringan, dan salad dressing (Evanuarini, Nurliyani, Indratiningsih, dan Hastuti, 2016).

Kuning telur, dengan kadar protein yang tinggi dan kandungan lemak yang signifikan, memiliki keunggulan dibandingkan putih telur. Dalam pembuatan mayonaisse, penggunaan hanya putih telur cenderung menghasilkan produk yang kurang stabil, sementara menggunakan hanya kuning telur dapat menghasilkan mayonaisse dengan volume yang kurang memuaskan meskipun kestabilannya tinggi. Oleh karena itu, penelitian ini mencoba memanfaatkan kedua bagian telur, putih dan kuning, untuk mencapai keseimbangan yang optimal.

Putih telur memiliki sifat fungsional yang unik sebagai pembentuk gel dan pembusa (Budiman & Rukmiasih, 2007). Sifat ini memiliki peran penting dalam produksi berbagai produk, seperti bubuk telur, mayones, dan kue. Kandungan zat gizi dalam putih telur, seperti natrium, folat, selenium, kalsium, magnesium, fosfor, dan kalium, menjadikannya pilihan yang sehat. Keberadaan ovomucin protein dalam lapisan putih telur memberikan karakteristik gel yang bermanfaat dalam pembuatan mayonaisse.

Penggunaan minyak nabati pada mayones dapat mencapai 50-75% dari total bahan baku, yang sangat mempengaruhi sifat fisik dan sensorik produk. Laca et al. (2010), menjelaskan bahwa mayonaisse merupakan emulsi minyak dalam air dengan kandungan minyak tinggi, yang terdiri dari kuning telur, air, garam, gula, dan minyak lemon. Putih telur, dengan nilai protein tinggi dan tanpa kolesterol, tidak hanya berfungsi sebagai pengembang dalam mayonaisse tetapi juga memberikan nilai gizi yang baik.

Dalam pembuatan mayonaisse, kuning telur memiliki peran utama sebagai bahan pengemulsi yang kompleks. Komponen seperti lesitin, fosfolipid, protein, dan lipoprotein, berkontribusi signifikan terhadap kemampuan kuning telur sebagai pengemulsi (Depre & Savage, 2001). Selain itu, penelitian oleh Muchtadi et al. (2010), yang dikutip oleh Kartikasari et al. (2019), menemukan bahwa kuning telur

juga berperan sebagai pewarna alami dan pengemulsi yang efektif dalam mayonaise.

Viskositas, sebagai salah satu indikator kualitas mayonaise, tidak hanya mempengaruhi sifat organoleptik dan penampilan keseluruhan, tetapi juga memainkan peran penting dalam proses pengolahan dan daya simpan produk. Penambahan putih dan kuning telur dapat mempengaruhi nilai protein dan tekstur mayonaise. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menemukan formulasi yang optimal guna meningkatkan kualitas mayonaise dan membuatnya diterima oleh konsumen, tanpa mengorbankan nilai gizi.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah variasi konsentrasi putih dan kuning telur dapat menyebabkan perubahan yang signifikan dalam daya kembang, viskositas, dan organoleptik mayonaise?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui penambahan putih telur dan kuning telur dengan proporsi berbeda, terhadap daya kembang, viskositas dan organoleptik mayonaise.

1.4 Manfaat

Penelitian ini memberikan wawasan tentang bagaimana penambahan putih dan kuning telur dengan persentase yang berbeda dapat mempengaruhi kualitas daya kembang, viskositas, dan organoleptik mayonaise, yang dapat digunakan sebagai panduan untuk meningkatkan formulasi produk.

1.5 Hipotesis

Di duga proporsi penambahan putih dan kuning telur akan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap daya kembang, viskositas, dan organoleptik mayonaise.

1.6 Kerangka Pikir

Mayonaise merupakan salah satu jenis saus, dihasilkan dari bahan utama seperti minyak nabati dan telur ayam. Meskipun umumnya digunakan sebagai campuran dalam makanan cepat saji seperti burger, hot dog, kebab, dan ayam goreng, mayonaise memiliki kadar protein yang relatif rendah. Oleh karena itu, perbaikan gizi diperlukan, dan salah satu opsi yang dipertimbangkan adalah dengan menggunakan putih dan kuning telur untuk melakukan fortifikasi pada mayonaise.

Putih dan kuning telur tidak hanya memberikan rasa gurih pada mayonaise, tetapi juga mengandung nilai gizi yang tinggi. Dengan kandungan protein antara 10-30%, keduanya menjadi sumber protein yang berharga, khususnya penting untuk pertumbuhan anak-anak yang memerlukan asupan protein lebih tinggi daripada orang dewasa. Namun untuk mencapai kualitas yang baik dari segi rasa,

variasi, luas permukaan dan aroma, putih dan kuning telur harus memiliki kualitas yang optimal.

Pertimbangan ini sangat relevan untuk menghasilkan produk mayonaise berkualitas tinggi yang tidak hanya memenuhi standar gizi yang diperlukan tetapi juga disukai oleh banyak orang. Dengan demikian, penelitian dan pengembangan dalam formulasi mayonaise yang memanfaatkan putih dan kuning telur dengan konsentrasi yang tepat menjadi langkah penting untuk meningkatkan kualitas dan daya tarik produk ini.

Vinsensius Aflan Jemaun

ORIGINALITY REPORT

16%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

1%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.ub.ac.id Internet Source	5%
2	Fitri Suciati, Nurul Mukminah, Desy Triastuti. "Effect of Egg White Addition on pH, Density, Emulsion Stability and Color of Mayonnaise", JURNAL ILMIAH PETERNAKAN TERPADU, 2022 Publication	2%
3	amarkhodafi.wordpress.com Internet Source	2%
4	docplayer.info Internet Source	1%
5	www.slideshare.net Internet Source	1%
6	www.coursehero.com Internet Source	1%
7	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	1%
8	bellefranc.blogspot.com Internet Source	1%

9

journal.ipb.ac.id

Internet Source

1 %

10

lindatito.blogdrive.com

Internet Source

1 %

11

worldwidescience.org

Internet Source

1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Vinsensius Aflan Jemaun

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5
