

**Zulhamni Latifah (J1A116061). Karakteristik Mayones Menggunakan Pengemulsi Campuran Mono-Diasilgliserol dan Kuning Telur. Pembimbing : Dr. Mursalin, S.TP., M. Si dan Irma Rahmayani, S.Pd., M. Si**

---

Mayones disebut sebagai produk emulsi yang termasuk kedalam sistem emulsi minyak dalam air, karena bahan-bahan pembuatan mayones terdiri dari tiga komponen utama yaitu medium pendispersi, medium terdispersi dan *emulsifier*. Medium pendispersi mayones berupa asam biasanya dapat berupa asam cuka, lemon ataupun jeruk nipis. Medium terdispersi berupa minyak nabati. *Emulsifier* dalam pembuatan mayones berupa bahan pengemulsi. Bahan pengemulsi ini digunakan untuk menyatukan dua bahan lain yang tidak bisa bersatu dari bahan pendispersi dan terdispersi pada mayones tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh MDAG dan kuning telur sebagai pengemulsi pada pembuatan mayones dan mendapatkan konsentrasi campuran MDAG dan kuning telur terbaik sebagai pengemulsi sehingga diperoleh mayones dengan karakteristik yang baik.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Rancangan ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan konsentrasi *emulsifier* MDAG yaitu : P0= MDAG 0%, P1= MDAG 0,2%, P2= MDAG 0,4%, P3= MDAG 0,6%, P4=MDAG 0,8% dan P5= MDAG 1%. Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Parameter yang digunakan terdiri dari uji stabilitas emulsi, viskositas, pH, kecerahan, warna, serta uji perbandingan jamak. Data yang diperoleh dianalisis secara statistik menggunakan sidik ragam pada taraf 5% dan 1% dan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan pengemulsi MDAG dan kuning telur berpengaruh nyata terhadap stabilitas emulsi dan viskositas mayones, namun tidak berpengaruh nyata terhadap pH, kecerahan, warna dan uji organoleptik berupa penerimaan keseluruhan dan perbandingan jamak. Perlakuan konsentrasi pengemulsi MDAG terbaik yaitu pada konsentrasi 0.6% MDAG memiliki stabilitas emulsi 92.00 %, viskositas 3070 cP, pH 3.89, nilai L\* 68.09, warna (hue) 76.04 (*yellow red*), penerimaan keseluruhan 2.85 (agak disukai), serta uji perbandingan jamak mendapat penilaian kurang dari pembanding dalam segi rasa, aroma, warna dan kekentalan, dalam hal ini pembanding yang digunakan adalah mayones komersial dengan merk “mama suka”.

**Kata Kunci :** Mayones, Emulsi, Mono-Diasilgliserol