

**KUALITAS ORGANOLEPTIK MAYONNAISE TELUR PUYUH
DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI
MINYAK KELAPA SAWIT**

**Devi Sianipar di bawah bimbingan
Metha Monica⁽¹⁾ dan Jaya Putra Jahidin⁽²⁾**

RINGKASAN

Mayonnaise merupakan produk emulsi semi padat minyak dalam air (o/w). Minyak kelapa sawit digunakan dalam pembuatan mayonnaise karena harganya yang terjangkau dan tersedia cukup banyak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi minyak kelapa sawit terhadap kualitas organoleptik mayonnaise yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa serta untuk mengetahui konsentrasi terbaik penggunaan minyak sawit dalam pengolahan mayonnaise telur puyuh. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok. Perlakuan penelitian ini adalah mayonnaise dengan minyak kelapa sawit 25 ml (P1), mayonnaise dengan minyak kelapa sawit 50 ml (P2), mayonnaise dengan minyak kelapa sawit 75 ml (P3), mayonnaise dengan minyak kelapa sawit 100 ml (P4). Peubah yang diamati meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data yang diperoleh dianalisis dengan sidik ragam (ANOVA) dan hasil berpengaruh sangat nyata dilanjutkan dengan Duncan's Multiple Range Test (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi minyak kelapa sawit tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap tingkat kesukaan warna (4,37-4,47) dan aroma (3,30-3,60) mayonnaise, akan tetapi berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap tingkat kesukaan tekstur (2,87-4,50) dan rasa (2,30-3,93) mayonnaise. Dari hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penggunaan minyak kelapa sawit dengan konsentrasi 25 ml dan 50 ml kurang disukai oleh panelis, sedangkan konsentrasi 75 ml dan 100 ml lebih disukai oleh panelis. Konsentrasi minyak kelapa sawit terbaik untuk pembuatan mayonnaise adalah 75 ml, karena mayonnaise yang dihasilkan hampir serupa dengan mayonnaise komersial.

Keterangan: ⁽¹⁾ Pembimbing Utama
⁽²⁾ Pembimbing Pendamping