

PENGUNAAN BEBERAPA KONSENTRASI MINYAK KEDELAI TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK MAYONES DARI KUNING TELUR PUYUH

**Satrian Rumahorbo, di bawah bimbingan
Metha Monica¹⁾ dan Jaya Putra Jahidin²⁾**

RINGKASAN

Mayones adalah jenis emulsi minyak dalam air (O/W) yang sebagian besar dibuat dari minyak nabati, asam, dan kuning telur sebagai emulsifier. Pengemulsi yang telah banyak digunakan dipasaran adalah pengemulsi dari kuning telur ayam ras. Kuning telur dapat diperoleh dari jenis telur unggas lainnya yang juga berpotensi sebagai pengemulsi seperti kuning telur puyuh. Dalam mayones, minyak menyusun sebagian besar dari komponen-komponen yang digunakan. Minyak kedelai merupakan salah satu minyak yang sering digunakan untuk membuat mayones. Kandungan asam lemak tak jenuh dalam minyak kedelai mempengaruhi kualitas sensori pada produk mayones. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh variasi konsentrasi minyak kedelai terhadap kualitas organoleptik mayones dari kuning telur puyuh dan menentukan konsentrasi minyak kedelai yang optimal.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi berlangsung pada tanggal 31 Oktober - 6 November 2024. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok. Perlakuannya yaitu pemberian minyak kedelai sebanyak 325 ml (P1), 350 ml (P2), 375 ml (P3), dan 400 ml (P4). Peubah yang diamati meliputi uji kesukaan warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan sidik ragam (ANOVA), apabila perlakuan berpengaruh nyata terhadap peubah yang diamati maka dilanjutkan dengan uji jarak berganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi konsentrasi minyak kedelai berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap tingkat kesukaan warna, aroma, tekstur, dan rasa mayones. Nilai kesukaan warna 3,53-3,73 (suka), aroma 2,07-2,33 (tidak suka), tekstur 3,63-3,77 (suka), dan rasa 2,67-2,87 (biasa).

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pemberian berbagai konsentrasi minyak kedelai memberikan pengaruh yang sama terhadap tingkat kesukaan warna, aroma, tekstur, dan rasa mayones dari kuning telur puyuh. Dari nilai hedonik yang diperoleh, konsentrasi minyak kedelai optimal dalam penelitian ini terdapat pada perlakuan P3 (375 ml) dengan tingkat kesukaan yang tinggi yaitu warna 3,67, aroma 2,33, tekstur 3,67, dan rasa 2,87.

¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping