

PENGARUH PENAMBAHAN SARI JERUK NIPIS TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK MAYONES TELUR PUYUH

**Kavita Br Ginting (E10021096) dibawah bimbingan
Metha Monica¹, Jaya Putra Jahidin²**

RINGKASAN

Telur puyuh merupakan bahan pangan bergizi tinggi yang kaya protein, lemak, dan asam amino esensial. Salah satu pemanfaatan telur puyuh adalah sebagai bahan baku dalam pembuatan mayones, yang umumnya menggunakan telur ayam. Jeruk nipis dipilih sebagai bahan tambahan karena mengandung asam sitrat yang berfungsi sebagai pengemulsi tambahan sehingga dapat meningkatkan stabilitas emulsi antara minyak dan air dalam mayones. Sari jeruk nipis mengandung vitamin C yang berperan sebagai penetral bau amis, serta meningkatkan karakteristik sensori mayones. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jeruk terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap peubah warna, aroma, tekstur, rasa mayones telur puyuh dan untuk mengetahui penambahan sari jeruk nipis yang paling optimal.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok. Penelitian ini menggunakan telur puyuh bagian putih dan kuning, gula, garam, mustard dan sari jeruk nipis sebagai perlakuan. Perkauannya adalah penambahan sari jeruk nipis 0 ml (P0), 2,5 ml (P1), 5 ml (P2), 7,5 ml, dan (P3).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari jeruk nipis tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap warna dan aroma mayones. Berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap tekstur dan berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap rasa mayones telur puyuh. Warna mayones pada P3 (3,70) lebih disukai dibanding P0, P2, dan P1. Tingkat kesukaan terhadap aroma mayones P1(3,43) lebih tinggi dibanding aroma mayones P0, P2 dan P3. Kesukaan terhadap tekstur pada P1 (3,73) lebih tinggi dibanding tekstur pada P0, P2 dan P3. Tingkat kesukaan terhadap rasa mayones P1(3,53) lebih tinggi dibanding rasa mayones P0, P2 dan P3.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan penambahan sari jeruk nipis tidak berpengaruh terhadap peubah warna dan aroma mayones. Pada peubah tekstur meningkatkan tingkat kesukaan panelis , sedangkan peubah rasa meningkatkan tingkat kesukaan pada perlakuan penambahan sari jeruk nipis 2,5 ml. Penambahan optimal terdapat pada perlakuan (P1) yakni 2,5 ml sari jeruk nipis dengan rata-rata kualitas organoleptik.

Kata kunci : Mayones, organoleptik, sari jeruk nipis, telur puyuh

Keterangan: ¹ Pembimbing Utama

² Pembimbing Pendamping