

**PENGARUH MINYAK KELAPA TERHADAP KESTABILAN
EMULSI, KADAR PROTEIN, KADAR AIR dan KADAR
LEMAK MAYONES**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

**PENGARUH MINYAK KELAPA TERHADAP KESTABILAN
EMULSI, KADAR PROTEIN, KADAR AIR dan KADAR
LEMAK MAYONES**



Oleh:

FII HIFZHILLAH
1610612145

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Peternakan*

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

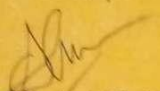
FII HIFZHILLAH

PENGARUH MINYAK KELAPA TERHADAP KESTABILAN EMULSI,
KADAR PROTEIN, KADAR AIR dan KADAR LEMAK MAYONES

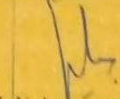
Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

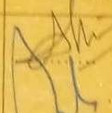



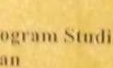

Menyetujui:

Pembimbing I


Deni Novia, S.TP, MP
NIP. 197711302005012002

Pembimbing II


drh. H. Yuherman, MS, Ph.D
NIP. 195911241987021002

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Deni Novia, S.TP, MP	
Sekretaris	Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc	
Anggota	drh. H. Yuherman, MS, Ph.D	
Anggota	Dr. Sri Melia, S.TP, MP	
Anggota	Ade Rakhmadi, S.Pt, MP	
Anggota	Dr. Indri Juliyarsi, SP, MP	

Mengetahui

Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas

Dr. Ir. Adrizal, M.Si
NIP. 196212231990011001

Ketua Program Studi
Peternakan

Dr. Kusnadidi Subekti, S.Pt, MP
NIP. 197907132006041003

Tanggal Lulus: 18 Juli 2023

PENGARUH MINYAK KELAPA TERHADAP KESTABILAN EMULSI, KADAR PROTEIN, KADAR AIR dan KADAR LEMAK MAYONES

Fii Hifzhillah, dibawah bimbingan
Deni Novia, S.TP, MP. dan **Drh. H. Yuherman, M.S., Ph.D**
Departemen Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2023.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh minyak kelapa terhadap kestabilan emulsi, kadar protein, kadar air dan kadar lemak mayones. Penelitian ini menggunakan minyak kelapa sebanyak 1.000 ml, kuning telur 75 g, mustard 25 g, gula 25 g, garam 10 g, dan larutan asam kandis 105 ml untuk satu kali perlakuan. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Pemberian minyak kelapa pada pembuatan mayones adalah A (100 ml), B (150 ml), C (200 ml), D (250 ml) dan E (300 ml). Peubah yang diamati ada penelitian ini yaitu kestabilan emulsi, kadar protein, kadar lemak dan kadar air. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa penambahan minyak kelapa pada pembuatan mayones berbeda nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar lemak, dan kadar air, namun berbeda tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap kestabilan emulsi dan kadar protein. Pada penelitian ini didapatkan nilai kestabilan emulsi 100%, kadar protein 6,37-7,41%, kadar lemak 70,82-83,98% dan kadar air 25,38-18,25%. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa perlakuan E dengan penambahan minyak kelapa 300 ml merupakan perlakuan terbaik dengan kestabilan emulsi 100%, kadar protein 7,41%, kadar lemak 83,98% dan kadar air 16,25%.

Kata Kunci : minyak kelapa, asam kandis, kadar lemak, kestabilan emulsi, mayones