

**PENGARUH PENGGUNAAN MADU GALO-GALO (*Tetrigona apicalis*) TERHADAP NILAI pH, TOTAL ASAM TERTITRASI, WARNA DAN UJI MUTU HEDONIK MAYONES**

**SKRIPSI**

**Oleh:**

**NAZRIAH KHUMAIROH**  
**2010611064**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2024**

**PENGARUH PENGGUNAAN MADU GALO-GALO (*Tetrigona apicalis*) TERHADAP NILAI pH, TOTAL ASAM TERTITRASI, WARNA DAN UJI MUTU HEDONIK MAYONES**

**SKRIPSI**

Oleh:

**NAZRIAH KHUMAIROH**

**2010611064**

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana  
Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2024**

# **PENGARUH PENGGUNAAN MADU GALO-GALO (*Tetrigona apicalis*) TERHADAP NILAI pH, TOTAL ASAM TERTITRASI, WARNA DAN UJI MUTU HEDONIK MAYONES**

**NAZRIAH KHUMAIROH** dibawah bimbingan  
**Deni Novia, S. TP, MP dan Afriani Sandra, S. Pt, M. Sc**  
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2024

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan madu galo-galo (*Tetrigona apicalis*) terhadap nilai pH, total asam tertitrasi, warna dan uji mutu hedonik mayones. Materi penelitian ini menggunakan madu galo-galo (*Tetrigona apicalis*), minyak, kuning telur ayam ras, cuka, mustard, garam, gula dan air. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan sebagai kelompok. Perlakuan yang digunakan penggunaan madu galo-galo pada mayones sebanyak A (Tanpa madu galo-galo/ cuka 2,5%), B (0,5%), C (1,5%), D (2,5%) dan E (3,5%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan madu galo-galo pada mayones berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap nilai pH, total asam tertitrasi, kecerahan, kemerahan, mutu warna, aroma, rasa dan tekstur, namun berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) pada kekuningan. Penggunaan madu galo-galo pada mayones perlakuan E (madu galo-galo 3,5%) merupakan perlakuan terbaik dengan nilai rata-rata yaitu: pH sebesar 4,29, total asam tertitrasi sebesar 1,54, kecerahan ( $L^*$ ) sebesar 81,94, kemerahan ( $a^*$ ) sebesar -5,19, kekuningan ( $b^*$ ) sebesar 29,07, mutu warna sebesar 3,96 (kuning), mutu aroma sebesar 5,46 (beraroma asam khas madu galo-galo), mutu rasa sebesar 5,02 (rasa sedikit asam khas madu galo-galo) dan mutu tekstur sebesar 5,78 (kental).

**Kata Kunci:** *Madu galo-galo, mayones, mutu hedonik, total asam tertitrasi dan warna*