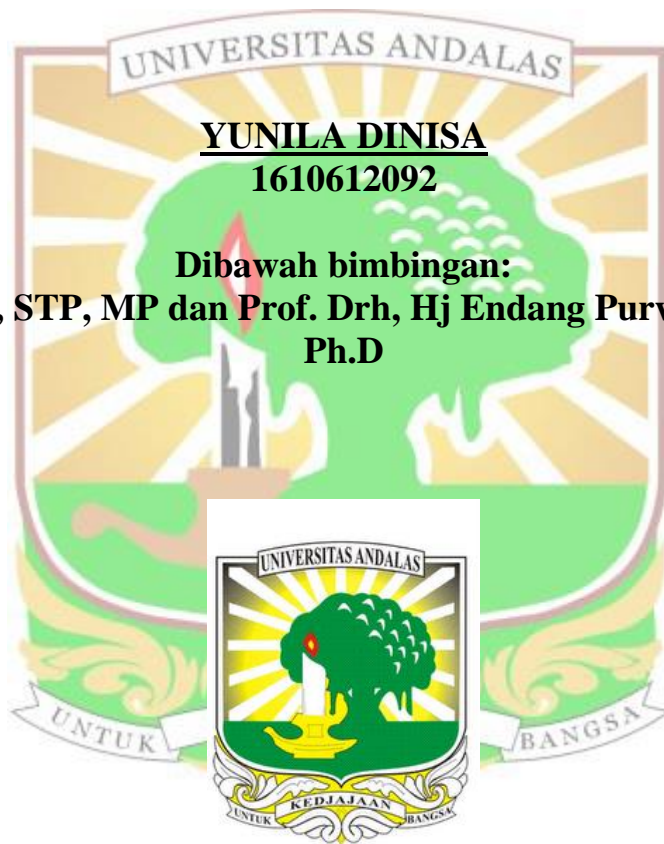


**PENGARUH PENGGUNAAN LARUTAN ASAM KANDIS  
(*Garcinia xanthochymus*) TERHADAP pH, DENSITAS,  
DAN KESTABILAN EMULSI PADA *MAYONNAISE*  
KUNING TELUR**

**SKRIPSI**

**Oleh:**



**YUNILA DINISA**

**1610612092**

**Dibawah bimbingan:**

**Deni Novia, STP, MP dan Prof. Drh, Hj Endang Purwati RN, MS,  
Ph.D**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2021**

# **PENGARUH PENGGUNAAN LARUTAN ASAM KANDIS (*Garcinia xanthochymus*) TERHADAP pH, DENSITAS DAN KESTABILAN EMULSI PADA *MAYONNAISE* KUNING TELUR**

**Yunila Dinisa**, dibawah bimbingan

**Deni Novia S.TP, MP dan Prof. drh. Hj. Endang Purwati RN., MS, Ph. D**  
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan Fakultas  
Peternakan Universitas Andalas, 2021

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan larutan asam kandis (*Gracinia xanthocimus*) terhadap pH, densitas dan kestabilan emusi *mayonnaise* kuning telur. Materi yang digunakan adalah *mayyonnaise* yang dibuat dari kuning telur sebagai *emulsifier*, minyak nabati, larutan asam kandis sebagai pengasam, garam, gula, dan mustard. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan sebagai kelompok. Perlakuan yang digunakan yaitu A (kontrol asam cuka 5%) penambahan larutan asam kandis B (5%), C (10%), D (15%) dan E (20%). Peubah yang diamati yaitu pH, densitas dan kestabilan emulsi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa larutan asam kandis berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap nilai pH, sedangkan berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap densitas dan kestabilan emulsi. Perlakuan terbaik pada penambahan larutan asam kandis terdapat pada perlakuan D (15%) dengan pH 4,02, densitas 0,8600 g/ml, dan kestabilan emulsi 100%.

**Kata kunci:** asam kandis, densitas, kestabilan emulsi, *mayonnaise*.