

**PENGARUH PERBANDINGAN BUBUR ALPUKAT DAN  
MINYAK ZAITUN TERHADAP KARAKTERISTIK  
MAYONES DENGAN PENAMBAHAN DADIH SEBAGAI  
*ENRICHMENT***



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2021**

**PENGARUH PERBANDINGAN BUBUR ALPUKAT DAN  
MINYAK ZAITUN TERHADAP KARAKTERISTIK  
MAYONES DENGAN PENAMBAHAN DADIH SEBAGAI  
*ENRICHMENT***



**MIVTAHUL DINA**

**1611122015**

**Pembimbing:**

- 1. Prof. Dr. Ir. Novelina, MS**
- 2. Ismed S.Pt, M.Sc**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2021**

**PENGARUH PERBANDINGAN BUBUR ALPUKAT DAN  
MINYAK ZAITUN TERHADAP KARAKTERISTIK  
MAYONES DENGAN PENAMBAHAN DADIH SEBAGAI  
*ENRICHMENT***



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2021**

# Pengaruh Perbandingan Bubur Alpukat dan Minyak Zaitun terhadap Karakteristik Mayones dengan Penambahan Dadih sebagai Enrichment

Mivtahul Dina, Novelina, Ismed

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan bubur alpukat dan minyak zaitun terhadap karakteristik mayones dengan penambahan dadih sebagai *enrichment*. Rancangan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (perbandingan bubur alpukat dan minyak zaitun; 15:75; 30:60; 45:45; 60:30; 75:15) dengan 3 kali ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Penelitian ini berbeda nyata terhadap kestabilan emulsi, uji warna dengan hunterlab, kadar air, kadar protein, kadar lemak, % inhibisi DPPH, uji organoleptik warna dan rasa. Namun, tidak berbeda nyata pada kadar abu, kadar karbohidrat, nilai pH, total asam tertitrasi, total karotenoid, uji organoleptik aroma dan tekstur. Berdasarkan analisis fisik, organoleptik, analisis kimia dan analisis mikrobiologi, perlakuan D merupakan perlakuan terbaik dengan penambahan 60 g bubur alpukat dan 30 g minyak zaitun dengan analisis fisik rata-rata kestabilan emulsi 82,14%,  $^{\circ}$ hue 102,90 dan viskositas 3333,5 cP. Analisis warna 3,84, aroma 3,40, rasa 3,48, dan tekstur 3,76. Analisis kimia dengan kadar air 61,32%, kadar abu 1,05%, kadar protein 3,32%, kadar lemak 32,51%, kadar karbohidrat 2,02%, nilai pH 4,6, total asam tertitrasi 0,44%, %inhibisi DPPH 13,95%, dan total karotenoid 5,12  $\mu$ g/g. Serta analisis mikrobiologi pada uji bakteri asam laktat  $5,79 \times 10^6$  CFU/g dan uji angka lempeng total  $1,21 \times 10^8$  CFU/g.

Kata kunci: alpukat, minyak zaitun, dadih, mayones

