

**PENGARUH *SUBSTITUSI* LEMAK KAKAO (*Theobroma cacao*)
TERHADAP MINYAK GORENG (MINYAK SAWIT) DALAM
PEMBUATAN MAYONES**

Oleh : Yoga Mandra Putra
Pembimbing I : Dr. Ir. Gunarif Taib, M.Si
Pembimbing II : Dr. Ir. Aisman, M.Si



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**PENGARUH *SUBSTITUSI* LEMAK KAKAO (*Theobroma cacao*)
TERHADAP MINYAK GORENG (MINYAK SAWIT) DALAM
PEMBUATAN MAYONES**

YOGA MANDRA PUTRA

1611122065



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

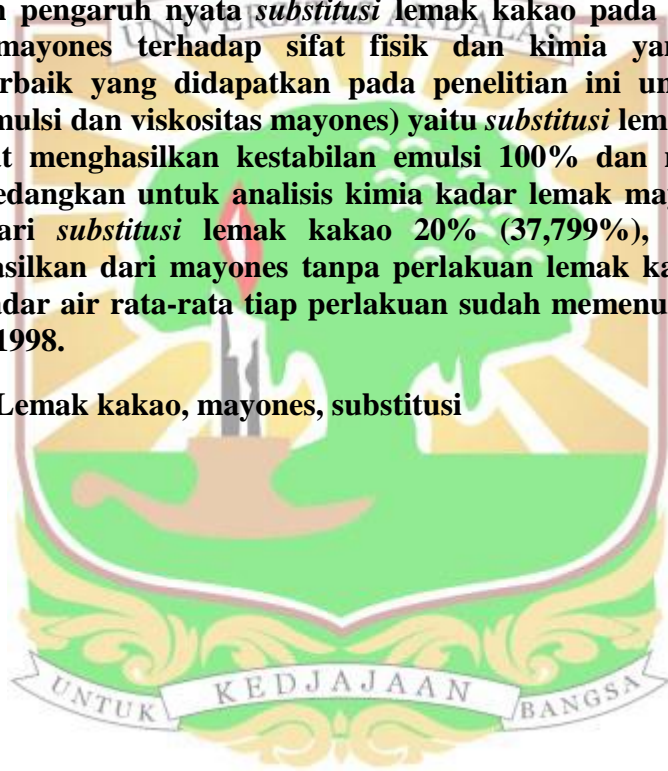
Pengaruh *Substitusi* Lemak Kakao (*Theobroma Cacao*) Terhadap Minyak Goreng (Minyak Sawit) dalam Pembuatan Mayones

Yoga Mandra Putra, Gunarif Taib, Aisman

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh *substitusi* lemak kakao terhadap karakteristik mayones, dan mengetahui konsentrasi terbaik lemak kakao dalam pembuatan mayones. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan A tanpa *substitusi* lemak kakao (lemak kakao 0%), perlakuan B 5% lemak kakao, perlakuan C 10% lemak kakao, perlakuan D 15% lemak kakao, dan perlakuan E 20% lemak kakao. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh nyata *substitusi* lemak kakao pada minyak dalam pembuatan mayones terhadap sifat fisik dan kimia yang dihasilkan. Perlakuan terbaik yang didapatkan pada penelitian ini untuk sifat fisik (kestabilan emulsi dan viskositas mayones) yaitu *substitusi* lemak kakao 10%, dimana dapat menghasilkan kestabilan emulsi 100% dan nilai viskositas 4,060 Pa.s. Sedangkan untuk analisis kimia kadar lemak mayones tertinggi dihasilkan dari *substitusi* lemak kakao 20% (37,799%), kadar protein tertinggi dihasilkan dari mayones tanpa perlakuan lemak kakao (3,039%), dan untuk kadar air rata-rata tiap perlakuan sudah memenuhi syarat mutu SNI 01-4473-1998.

Kata kunci : Lemak kakao, mayones, substitusi



The Effect Of Cocoa Butter (Theobroma Cacao) Substitution On Cooking Oil (Palm Oil) on Mayonnaise Making

Yoga Mandra Putra, Gunarif Taib, Aisman

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the effect of cocoa butter substitution on the characteristics of mayonnaise, and to determine the best concentration of cocoa butter in the processing of mayonnaise. The design used in this study was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Treatment A without cocoa butter substitution (0% cocoa fat), treatment B 5% cocoa butter, treatment C 10% cocoa butter, treatment D 15% cocoa butter, and treatment E 20% cocoa butter. The results showed a significant effect of substitution of cocoa butter on oil in the processing of mayonnaise on the physical and chemical properties of the product. The best treatment obtained in this study for physical properties (emulsion stability and mayonnaise viscosity) was 10% cocoa butter substitution, which resulted in 100% emulsion stability and a viscosity value of 4.060 Pa.s. Meanwhile, for chemical analysis, the highest fat content of mayonnaise was produced from 20% cocoa butter substitution (37.799%), the highest protein content was produced from mayonnaise without cocoa butter treatment (3.039%), and for the average water content of each treatment it met the quality requirements of SNI 01 -4473-1998.

Key words: Cocoa butter, mayonnaise, substitution

