

SKRIPSI

**PENGARUH KOMBINASI JENIS TELUR DAN ASAM YANG
BERBEDA TERHADAP KUALITAS HEDONIK DAN
VISKOSITAS *MAYONNAISE***

Disusun dan diajukan oleh:

ROSYIDI AKHMAD MUSODDIQKI
I111 16 581



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2021**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

**PENGARUH KOMBINASI JENIS TELUR DAN ASAM YANG
BERBEDA TERHADAP KUALITAS HEDONIK DAN
VISKOSITAS *MAYONNAISE***

Disusun dan diajukan oleh:

ROSYIDI AKHMAD MUSODDIQKI
I111 16 581

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka
Penyelesaian Studi Program Sarjana Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan
Universitas Hasanuddin
Pada Tanggal 12 Juli 2021
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui:

Pembimbing Utama,

Pembimbing Anggota,

Dr. Ir. Nahariah, S.Pt., MP., IPM
NIP. 19740815 200812 2 002

Dr. Fatma Maruddin, S.Pt., MP
NIP. 19750813 200212 2 002



Ketua Program Studi,

Dr. Ir. Muh. Ridwan, S.Pt., M.Si., IPU
NIP. 19760610 200003 1 001

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rosyidi Akhmad Musoddiqki
NIM : I111 16 581
Program Studi : Peternakan
Jenjang : S1

Menyatakan dengan ini bahwa karya tulisan saya berjudul
Pengaruh Kombinasi Jenis Telur dan Asam yang Berbeda terhadap Kualitas
Hedonik dan Viskositas *Mayonnaise*

Apabila karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan
tulisan orang lain bahwa skripsi/tesis/disertasi yang saya tulis ini benar bener
merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau
keseluruhan skripsi/tesis/disertasi ini hasil karya orang lain, maka saya bersedia
menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, Juli 2021

Yang Menyatakan



Rosyidi Akhmad Musoddiqki

ABSTRAK

ROSYIDI AKHMAD MUSODDIQKI. I11116581. Pengaruh Kombinasi Jenis Telur dan Asam yang Berbeda terhadap Kualitas Hedonik dan Viskositas *Mayonnaise*. Dibimbing oleh: **Nahariah** dan **Fatma Maruddin**.

Mayonnaise adalah salah satu produk peternakan yang berupa saus terbuat dari bahan utama minyak nabati, kuning telur dan cuka. Kuning telur digunakan sebagai bahan pengemulsi dalam pembuatan *mayonnaise*. Daya *emulsifier* yang kuat pada telur berasal kandungan lesitinnya (*fosfatidilkolin*) yang terdapat dalam bentuk kompleks sebagai lesitin-protein. Kombinasi jenis telur dan asam yang berbeda akan memberikan dampak berbeda pada hasil *mayonnaise* yang diperoleh, demikian pula dengan jenis asam yang digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kombinasi jenis telur dan asam yang berbeda pada *mayonnaise* terhadap kualitas hedonik (warna, aroma, kekentalan, rasa) dan viskositas *mayonnaise*. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 kali ulangan. Parameter yang diukur adalah kualitas hedonik (warna, aroma, kekentalan, rasa) dan viskositas. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa kombinasi jenis telur dan asam yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kualitas hedonik warna, aroma, dan kekentalan *mayonnaise*. Namun, perlakuan sangat berpengaruh nyata ($P < 0,01$) terhadap viskositas *mayonnaise*. Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa penerapan kombinasi jenis telur dan asam pada pembuatan *mayonnaise* tidak menunjukkan perubahan pada kualitas hedoniknya. Namun, menunjukkan peningkatan viskositas pada *mayonnaise* yang menggunakan kombinasi telur ayam ras dan asam cuka.

Kata kunci: Asam, hedonik, *mayonnaise*, telur, viskositas.

ABSTRACT

ROSYIDI AKHMAD MUSODDIQKI. I11116581. Effect of Combination of different types of eggs with acids on the hedonic scale and viscosity of Mayonnaise. Supervised by **Nahariah** and **Fatma Maruddin**.

Mayonnaise is animal products made from the main ingredients of vegetable oil, egg yolk and vinegar. Egg yolk is used as an emulsifier in the manufacture of mayonnaise. The strong emulsifier power in eggs comes from its lecithin content (phosphatidylcholine) which is present in a complex form as lecithin-protein. Different types of eggs will have a different impact on the mayonnaise results obtained, so as well as the type of acid, this study aims to determine the types of eggs, different acids in mayonnaise on hedonic quality (color, scents, thickness, taste) and viscosity of mayonnaise with different types of eggs and acids. This study used a completely randomized design (CRD) with 3 replications. Parameters measured were hedonic quality (color, scents, viscosity, taste) and viscosity. The results of analysis of variance showed that the combination of different types of eggs and acids had no significant effect ($P > 0.05$) on the hedonic quality of the color, aroma, and viscosity of the mayonnaise. However, the treatment had a significant ($P < 0.05$) effect on hedonic quality and significantly ($P < 0.01$) on the viscosity of mayonnaise. The combination of ras chicken eggs and vinegar produces the best mayonnaise based on the best hedonic quality and viscosity.

Key Words: Acid, egg, hedonic, *mayonnaise*, viscosity.

KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadiran Allah *Subhanahu Wata'ala* yang telah melimpahkan seluruh rahmat dan taufik-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir (SKRIPSI) dengan judul “**Pengaruh Kombinasi Jenis Telur dan Asam yang Berbeda terhadap Kualitas Hedonik dan Viskositas *Mayonnaise***” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada kedua orang tua saya **Drs. Ambo Sakka Ali** dan **Dra. Juliati** atas segala perhatian, kasih sayang, bantuan materi dan non materi yang tak ternilai harganya serta doa-doa yang senantiasa dipanjatkan. Kesempatan ini pula dengan segala keikhlasan dan kerendahan hati penulis juga menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu **Dr. Ir. Nahariah, S.Pt., MP., IPM**, sebagai pembimbing utama dan Ibu **Dr. Fatma Maruddin, S.Pt., M.P**, sebagai pembimbing anggota, atas bimbingan, nasehat, motivasi, saran serta telah mencurahkan perhatiannya dan mengarahkan penulis.
2. Ibu **Dr. Wahniyathi Hatta, S.Pt., M.Si** dan Bapak **Dr. Ir. Hikmah M.Ali, S.Pt., M.Si., IPU** sebagai pembahas yang telah memberikan saran dalam penulisan skripsi ini.

3. Bapak **Prof. Dr. Ir. Lellah Rahim, M.Sc**, selaku Dekan Fakultas Peternakan beserta jajarannya dan juga kepada dosen pengajar Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin
4. Ibu **Dr. Hajrawati, S.Pt., M.Si** Selaku Pembimbing Akademik (PA) yang telah banyak membimbing dan memberikan masukan sehingga penulis bisa sampai tahap ini.
5. **Fadilah Noviyanti** yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis
6. Teman-teman tim penelitian **Annisa, S.Pt** , **Ilmi Amaliah, S.Pt** , dan **Mirnawati, S.Pt** yang telah banyak membantu dan memberikan pengetahuan kepada penulis.
7. Keluarga besar **HIMATEHATE_UH** dan **BOSS 16** yang telah menjadi wadah, berbagi pengalaman dan senantiasa memberikan motivasi pada penulis.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebut satu persatu, terima kasih atas segala bantuan yang diberikan kepada penulis selama menyelesaikan studi.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan karena terbatasnya kemampuan dan waktu yang tersedia. Oleh karena itu saya mohon maaf atas kekurangan tersebut. Semoga Skripsi ini bermanfaat bagi pembaca dan bagi saya sendiri guna membantu dalam melaksanakan tugas-tugas masa yang akan datang.

Makassar, Juli 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	
Telur dan Aplikasi pada pembuatan produk olahan <i>mayonnaise</i>	3
Telur Ayam Kampung	4
Telur Ayam Ras	5
Telur Itik	5
Tinjauan Umum Asam	6
Asam Cuka	6
Jeruk Nipis	7
Cuka Apel	7
<i>Mayonnaise</i> dan Karakteristiknya	7
METODE PENELITIAN	
Waktu dan Tempat	10
Materi Penelitian	10
Metode Pelaksanaan	10
Prosedur Penelitian	11
Diagram Alir Penelitian	12
Parameter yang Diuji	12
Kualitas Hedonik	12
Pengujian Viskositas	14
Analisis Data	15
HASIL DAN PEMBAHASAN	
Kualitas Hedonik Warna	16
Kualitas Hedonik Aroma	17
Kualitas Hedonik Kekentalan	19
Kualitas Hedonik Rasa	20
Viskositas	21
KESIMPULAN DAN SARAN	
Kesimpulan	24
Saran	24

DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	28

DAFTAR TABEL

No.	Halaman
1. Syarat Mutu <i>Mayonnaise</i>	8
2. Komposisi Bahan	11

DAFTAR GAMBAR

No.	Halaman
1. Diagram Alir Pembuatan <i>Mayonnaise</i>	12
2. Kualitas Hedonik Warna <i>Mayonnaise</i>	16
3. Kualitas Hedonik Aroma <i>Mayonnaise</i>	17
4. Kualitas Hedonik Kekentalan <i>Mayonnaise</i>	19
5. Kualitas Hedonik Rasa <i>Mayonnaise</i>	20
6. Viskositas <i>Mayonnaise</i>	21

PENDAHULUAN

Salah satu produk unggas yang memiliki nilai gizi tinggi dan bermanfaat bagi manusia yaitu telur. Telur terdiri atas dua komponen utama yaitu putih telur dan kuning telur. Kuning telur dapat digunakan sebagai bahan pengemulsi (*emulsifier*) dalam pembuatan produk *mayonnaise*. *Mayonnaise* adalah salah satu produk peternakan yang berupa saus terbuat dari bahan utama minyak nabati, telur ayam dan cuka. Penambahan bahan pengemulsi sangat diperlukan untuk mempertahankan stabilitas sistem emulsi. Produk *mayonnaise* yang kurang baik dan tidak berimbang menyebabkan emulsi yang diperoleh tidak stabil.

Mayonnaise menggunakan kuning telur ayam ras sebagai pengemulsi. Daya *emulsifier* yang kuat pada telur berasal kandungan lesitinnya (*fosfatidilkolin*) yang terdapat dalam bentuk kompleks sebagai lesitin-protein. Telur ayam dan itik masing-masing mengandung 77% dan 75,6% lesitin dalam 100% fosfolipid. Jenis telur yang berbeda akan memberikan dampak berbeda pada hasil *mayonnaise* yang diperoleh karena setiap jenis telur mempunyai kadar lesitin yang berbeda pula (Setiawan dkk., 2017).

Kandungan lesitin pada telur berfungsi sebagai *emulsifier* yang akan membentuk sistem emulsi yang stabil. Selain itu, telur mengandung pigmen karotenoid yang memberikan warna *mayonnaise*. Jumlah kandungan lesitin dan karotenoid pada jenis telur tertentu berbeda. Perbedaan tersebut diduga akan berimplikasi pada penilaian hedonik panelis antara lain warna, aroma, kekentalan, dan rasa. Demikian pula, viskositas *mayonnaise* juga akan berbeda. Oleh karena itu, perlu kajian pemanfaatan jenis telur yang berbeda dalam pembuatan *mayonnaise*.

Mayonnaise juga menggunakan cuka sebagai salah satu jenis asam. Asam berperan sebagai bahan pendispersi. Jenis asam yang berbeda akan berdampak pada perbedaan kualitas hedonik *mayonnaise*. Hal ini disebabkan oleh perbedaan tingkat keasamannya. Cuka (asam asetat) yaitu 5%, jeruk nipis memiliki yaitu 8%, dan cuka apel memiliki kadar asam yang lebih tinggi dari asam asetat yaitu 7%

Penggunaan kombinasi jenis telur (telur ayam ras, telur itik, dan telur ayam kampung) dan asam yang berbeda (asam cuka, jeruk nipis, dan cuka apel) diharapkan dapat meningkatkan kualitas hedonik dan viskositas *mayonnaise*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan kombinasi jenis telur dan asam terhadap kualitas hedonik (warna, aroma, kekentalan, dan rasa) dan viskositas *mayonnaise*.

Kegunaan penelitian ini adalah untuk memberikan informasi, referensi dan rekomendasi mengenai kombinasi jenis telur dan jenis asam yang terbaik yang dibutuhkan dalam pembuatan *mayonnaise* yang ditinjau dari kualitas hedonik dan viskositasnya.

TINJAUAN PUSTAKA

Telur dan Aplikasi pada Pembuatan Produk Olahan *Mayonnaise*

Telur merupakan bahan pangan hasil ternak unggas yang memiliki sumber protein hewani dengan rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Selain itu, telur merupakan bahan makanan yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat karena harganya relatif murah. Telur terdiri atas tiga komponen yaitu kerabang telur (*egg shell*), putih telur (*egg white*), dan kuning telur (*egg yolk*) (Agustina dkk., 2013).

Komponen telur didalam produk pangan sangat penting. Hal yang penting dalam proses pangan komersil adalah sifat fungsional telur yang ditentukan oleh kondisi protein telur untuk berkoagulasi. Proses pemanasan, garam, asam, basa, atau pereaksi lain seperti urea yang dilakukan pada putih telur akan menyebabkan terjadinya koagulasi protein telur (Winarno dan Sutrisno, 2002).

Telur selain berprotein tinggi sebagai asupan gizi bagi manusia, juga berfungsi dalam pengolahan pangan sesuai sifat-sifat fisiko-kimia (fungsional). Sifat-sifat tersebut meliputi daya busa, emulsi, koagulasi, dan warna. Busa merupakan dispersi koloid dari fase cair, yang dapat terbentuk pada saat telur dikocok (Ora, 2015).

Mayonnaise menggunakan telur sebagai pengemulsinya. Hal yang menyebabkan daya emulsi yang kuat pada telur adalah kandungan lesitinnya (fosfatidilkolin) yang terdapat dalam bentuk kompleks sebagai lesitin-protein. Lesitin mendukung terbentuknya emulsi minyak dalam air (o/w), sedangkan

kolestrol cenderung untuk membentuk emulsi air dalam minyak (Setiawan dkk., 2017).

Telur ayam kampung

Telur ayam kampung mempunyai kuning telur yang lebih berat dibandingkan dengan telur ayam ras. Telur ayam kampung lebih disukai oleh konsumen untuk dikonsumsi mentah dicampur dengan madu, dibandingkan dengan telur ayam ras pada umumnya baik telur ayam ras maupun telur ayam kampung warna kuning telurnya pucat. Hal ini disebabkan oleh kandungan nutrisi dari ransum (Ardika dkk., 2008).

Manfaat lain dari telur ayam kampung, selain untuk ramuan jamu juga dimanfaatkan oleh perusahaan kue sebagai bahan campuran kue, dimanfaatkan juga oleh industri sampo, dan industri bedak. Berbeda halnya dengan telur ayam horn/ras yang lebih banyak dimanfaatkan oleh konsumen sebagai pemenuhan kebutuhan gizi karena telur ayam ras tersedia dalam jumlah yang cukup dan juga dapat diolah dalam berbagai jenis masakan, seperti halnya sebagai bahan baku pembuatan martabak, roti dan puding. Telur ayam horn/ras, selain tersedia dalam jumlah yang cukup, telur ini juga memiliki harga yang relatif terjangkau dengan penyebaran yang merata di seluruh wilayah Indonesia (Fadilah dan Fatkhuroji, 2013).

Komposisi telur secara umum adalah protein 17,0%, glukosa 1,2%, lemak 32,2%, garam 0,3% dan air 48,5% (Purnomo dan Adiono, 1987). Telur ayam kampung dapat berfungsi sebagai pengemulsi dan bahan pewarna, sehingga ada kemungkinan dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *mayonnaise* yang pada umumnya menggunakan kuning telur ayam ras (Jaya dkk., 2013).

Telur ayam ras

Telur ayam ras merupakan salah satu produk unggas yang paling banyak dikonsumsi masyarakat hampir di seluruh dunia dengan kandungan protein yang cukup tinggi dan bermanfaat bagi tubuh. Kandungan nutrisi telur ayam ras memang berbeda-beda tergantung dari pakan dan kondisi lingkungan induk ayam. Telur dari ayam ras yang ditenakkan bebas di padang rumput mengandung asam lemak Omega-3 empat kali lebih banyak, vitamin E dua kali lebih banyak, beta-karoten dua sampai enam kali lebih banyak, dan kolesterol (Krista, 2013).

Telur berperan dalam membentuk dan menstabilkan emulsi karena adanya lipoprotein. Kemampuan telur sebagai zat pengemulsi dipengaruhi oleh adanya fosfolipid (lesitin, ovosepalin, dan ovosfingomyelin) dan perbandingan antar zat pengemulsi, misalnya lesitin dan kolesterol. Telur juga memiliki fungsi sebagai pewarna pada *mayonnaise* karena adanya pigmen kuning dari xantofil, lutein, beta karoten, dan kriptoxantin (Mutiah, 2002).

Telur itik

Kuning telur itik biasanya digunakan sebagai emulsi lemak dalam air dan merupakan bagian yang lebih kental dari pada putih telur. Kuning telur terdiri atas 3 bagian, yaitu membran vitelin, *germinal disc*, dan kuning telur (Kurtini, dkk., 2011). Telur itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur itik umumnya berukuran besar dan memiliki warna kerabang putih sampai hijau kebiruan. Rata-rata bobot telur itik adalah 60-75 gram (Resi, 2009). Kulit telur itik lebih tebal bila dibandingkan dengan telur ayam, membran dalam yang lebih tebal, dan pori-pori pada kulit telur juga lebih banyak pula (Sutresna, 2007).

Komponen zat pengemulsi (*emulsifier*) pada telur itik yaitu lesitin, memiliki kemampuan untuk berikatan dengan air maupun lemak karena terdapat ikatan hidrofil dan hidrofob. Lesitin pada telur didominasi oleh kandungan fosfatidil kolina yang tinggi, gliserolfosfolipid, rantai panjang asam lemak tak jenuh, asam arakidonat, dan kandungan DHA yang tidak terdapat pada sumber lesitin lainnya (seperti kacang-kacangan) (Yulistiani dkk., 2017).

Tinjauan Umum Asam

Asam secara umum merupakan senyawa kimia yang bila dilarutkan dalam air akan menghasilkan larutan dengan pH lebih kecil dari 7. Definisi modern, asam adalah suatu zat yang dapat memberi proton (ion H^+) kepada zat lain. Ciri-ciri asam diantaranya rasanya asam, dapat mengubah warna kertas lakmus biru menjadi merah, dan mempunyai pH kurang dari 7 (Rago, 2016).

Cuka

Asam asetat atau lebih dikenal dengan nama asam cuka adalah golongan asam karboksilat yang sering digunakan dalam kehidupan sehari-hari. Asam asetat murni dikenal dengan nama asam asetat glasial yang memiliki titik leleh $16,6^{\circ}C$. Dalam kehidupan sehari-hari, asam cuka digunakan sebagai pemberi rasa asam pada makanan (Sutresna, 2007).

Asam asetat pada makanan banyak dibuat dengan memanfaatkan jenis bakteri *acetobacter* untuk mengoksidasi etanol yang terdapat pada anggur atau sari buah lain sehingga larutan yang didapat tidak saja mengandung asam asetat tetapi juga mengandung zat lain yang berguna terutama aroma yang ditimbulkan dari sari buah sehingga cuka ini berbau lebih sedap (Suyatno, 2014).

Jeruk nipis

Jeruk nipis atau limau nipis merupakan tanaman perdu berdahan lebat yang banyak ditanam di kebun dan pekarangan. Jeruk nipis mengandung asam sitrat, asam amino, minyak atsiri, glikosida, asam sitrun, lemak, kalsium, fosfor, besi, belerang, vitamin B1, dan vitamin C. Dalam 100 gram buah jeruk nipis mengandung vitamin C (27 mg), kalsium (40 mg), fosfor (22 mg), vitamin B1 (0,05 mg), zat besi (0,6 mg), lemak 0,1 gram, protein (0,8 gram), dan air (86 gram) dan pH jeruk nipis 2,3-2,4 (Gardjito, 2013).

Cuka apel

Cuka apel adalah cairan fermentasi buah apel yang difermentasi oleh khamir dan bakteri asam asetat. Cuka apel diproses melalui pengekstrakan sari buah apel sebagai substrat fermentasi alkohol. Mikroorganisme yang digunakan dalam fermentasi cuka apel adalah khamir. Khamir merombak gula menjadi alkohol dan karbondioksida (Atro dkk., 2015).

***Mayonnaise* dan Karakteristiknya**

Mayonnaise merupakan emulsi minyak dalam air, terbuat dari minyak sayur seperti *canola* atau *olive oil*, telur, serta ditambahkan cuka, lada dan garam sebagai penyedap rasa. *Mayonnaise* banyak dikonsumsi sebagai pelengkap dalam beragam menu masakan Eropa, seperti *sandwich*, *calamari*, salad dan sebagainya (Wardani, 2012).

Syarat mutu *mayonnaise* berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI)

01-4473-1998) disajikan pada Tabel 1:

Tabel 1 Syarat mutu *mayonnaise* (SNI 01-4473-1998)

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		Normal
	- Bau	-	Normal
	- Rasa	-	Normal
	- Warna	-	Normal
	- Tekstur	-	Normal
2	Air	% b/b	Maks 30
3	Protein	% b/b	Min 0,9
4	Lemak	% b/b	Min 65
5	Karbohidrat	% b/b	Maks 4
6	Kalori	Kkal/100g	Min 600
7	Pengawet	-	Sesuai SNI 01-0222-1995
8	Cemaran Logam		Sesuai SNI 01-4473-1998
9	Cemaran Arsen (As)	Mg/Kg	Maks 0,1
10	Cemaran Mikroba		
	- ALT	Koloni/g	Maks 10 ⁴
	- Bakteri bentuk <i>E. Coli</i>	APM/g	Maks 10
	- <i>E. Coli</i>	Koloni/10 g	Negatif
	- <i>Salmonella</i>	Koloni/25 g	Negatif

Sumber: Badan Standarisasi Nasional (2008).

Pembuatan *mayonnaise* pada dasarnya adalah pencampuran minyak nabati dengan cuka, gula, garam, lada, mustard dan kuning telur sebagai pengemulsi yang akan membentuk sistem emulsi. Bahan pengemulsi sangat diperlukan untuk mempertahankan stabilitas sistem emulsi setelah pengocokan, sehingga antara minyak nabati dan bahan-bahan yang lain tidak terpisah. Pengemulsi yang tidak baik dan tidak dalam imbang yang tepat dengan minyak nabati menyebabkan emulsi yang diperoleh tidak stabil (Jaya dkk., 2013).

Mayonnaise dengan kadar lemak lebih dari 90% mempunyai konsistensi yang kaku dan minyaknya mudah terpisah. Karakteristik dari minyak yang digunakan sangat berperan terhadap kestabilan emulsi pada penyimpanan dingin. Apabila konsistensi minyak bertambah, *mayonnaise* dapat pecah dan dapat

dibentuk kembali dengan penambahan kuning telur, air, dan cuka. Hampir semua jenis minyak nabati dapat digunakan dalam pembuatan *mayonnaise*, salah satunya adalah minyak sawit. Lemak dalam *mayonnaise* berperan terhadap sifat reologi dan sifat sensoris seperti aroma, tekstur, dan *mouthfeel*, serta penambah nilai gizi. Sifat sensoris tersebut sulit dibentuk tanpa adanya lemak (Mutiah, 2002).

Mayonnaise merupakan emulsi minyak dalam air dengan kuning telur yang berfungsi sebagai pengemulsi serta untuk memberikan warna pada *mayonnaise*. Winarno dan Sutrisno (2002) menjelaskan bahwa kuning telur merupakan pengemulsi yang lebih baik daripada putih telur karena kandungan lesitin pada kuning telur terdapat dalam bentuk kompleks sebagai lesitin-protein.

Kualitas *mayonnaise* antara lain dipengaruhi oleh pengemulsi dan penstabil yang berasal dari kuning telur. Kuning telur juga mampu membuat *mayonnaise* berwarna kuning kemerahan. Warna kuning kemerahan lebih disukai oleh konsumen dibandingkan dengan warna kuning pucat. Rasa dan aroma khas *mayonnaise* yang asam dapat meningkatkan tingkat kesukaan konsumen terhadap *mayonnaise* (Kartikasari dkk., 2019).