

6. LAMPIRAN



7.92% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #13196413

PENDAHULUAN Latar Belakang Mayonnaise merupakan salah satu makanan yang pada awalnya digunakan sebagai bumbu pelengkap untuk mengkonsumsi salad, namun sekarang mayonnaise juga sering digunakan sebagai pelengkap untuk mengkonsumsi makanan lain atau bumbu dalam makanan. Menurut Amertaningtyas dan Firman (2011), mayonnaise merupakan salah satu produk pangan yang dihasilkan dari emulsi minyak nabati dalam air atau asam yang menggunakan pengemulsi. Pada proses pembuatan mayonnaise, minyak merupakan bahan yang digunakan dengan persentase terbesar dibandingkan dengan bahan lainnya karena minyak merupakan medium terdispersi (Usman et al., 2015). Terdapat tiga komponen utama pembentuk mayonnaise yang terdiri dari larutan asam sebagai medium pendispersi, kuning telur sebagai emulsifier, dan minyak nabati yang bersifat sebagai medium terdispersi. Tiga bahan utama tersebut harus seimbang agar mayonnaise yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dari segi aspek seperti tekstur, viskositas, dan kestabilan emulsinya. Komposisi