

## 7. LAMPIRAN



**8.73%** PLAGIARISM  
APPROXIMATELY

### Report #13202847

PENDAHULUAN Latar Belakang Produk olahan pangan berbasis emulsi seperti mayonnaise banyak digunakan sebagai pelengkap atau dressing sauce dalam produk pangan lainnya seperti salad, burger, kentang goreng. Emulsi adalah fase dispersi antara dua jenis cairan yang tidak saling bercampur. Mayonnaise dapat dikategorikan sebagai emulsi semi solid karena mempunyai bentuk yang tidak sepenuhnya cair tetapi setengah padat. Emulsi semi solid pada mayonnaise terjadi antara minyak nabati dengan asam dan kuning telur sebagai emulsifier (Rusalim et al., 2017). Komponen utama mayonnaise adalah minyak nabati yang berperan sebagai sumber lemak. 3 4 Lemak atau minyak tersebut akan berpengaruh terhadap karakteristik sensori serta fisik dari mayonnaise yang dihasilkan seperti rasa, tekstur, aroma, penampakan dan tingkat creaminess (Basunny dan Al Marzooq 2011). Minyak nabati dalam pembuatan mayonnaise bisa mencapai 50 75% dari total bahan baku mayonnaise (Amertaningtyas dan Jaya 2012 dalam Lioe et al., 2018). Seiring perkembangan zaman banyak dilakukan inovasi terhadap

REPORT CHECKED  
#132028474 JUN 2021, 12:08 PM

AUTHOR  
ANDRE KURNIAWAN

PAGE  
1 OF 65