

ABSTRAK

Nama	: Eka Nanda Zaharani
Program Studi	: Teknologi Industri Pertanian
Judul	: Penambahan Tepung Talas Beneng (<i>Xanthosoma undipes</i> K. Koch) Pada Karakteristik Sensoris dan Kimia <i>Reduced Fat Mayonnaise</i>
Dosen Pembimbing	: 1. Ir. Raskita Saragih, MS 2. Ir. Shinta Leonita, S.TP, M.Si

Mayones merupakan jenis saus *dressing* yang digunakan sebagai pelengkap makanan. Umumnya, mayones memiliki kandungan minyak yang tinggi sehingga jika sering dikonsumsi akan menimbulkan masalah kesehatan. Diperlukan pengembangan mayones dengan jenis rendah lemak agar lebih sehat. Permasalahannya yaitu dalam pembuatan mayones rendah lemak, fase minyak akan diturunkan sehingga fase air akan meningkat yang akan menyebabkan emulsi menjadi tidak stabil. Pembuatan *reduced fat mayonnaise* dilakukan dengan menambahkan tepung talas beneng yang berfungsi sebagai *thickening agent* sekaligus *stabilizer* untuk menyeimbangkan kedua fase sehingga kekentalan akan meningkat dan emulsi yang terbentuk menjadi stabil. Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan konsentrasi tepung talas beneng terbaik pada pembuatan *reduced fat mayonnaise*. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 1 (satu) faktor yaitu konsentrasi tepung talas beneng, yang terdiri dari 3 (tiga) perlakuan yaitu $c_1 = 8\%$; $c_2 = 10\%$; dan $c_3 = 12\%$. Variabel yang diukur adalah uji organoleptik yang terdiri dari warna, aroma, tekstur, dan rasa. Analisis kimia dilakukan pada hasil terbaik, meliputi kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar lemak jenuh, dan kadar lemak tak jenuh. Hasil penelitian diperoleh bahwa penambahan tepung talas beneng berpengaruh sangat nyata pada nilai kesukaan rasa dan tekstur *reduced fat mayonnaise*, namun tidak berpengaruh nyata pada nilai kesukaan warna dan aroma *reduced fat mayonnaise*. Hasil terbaik yang paling disukai panelis yaitu penambahan konsentrasi tepung talas beneng 10%. Produk tersebut memiliki nilai rata-rata kesukaan warna 3,90 (biasa – sedikit suka); aroma 3,83 (biasa – sedikit suka); rasa 3,80 (biasa – sedikit suka); tekstur 3,57 (biasa – sedikit suka); kadar air 27,73%; kadar lemak 56,07%; kadar protein 3,07%; kadar karbohidrat 11,95%; kadar lemak jenuh 24,11%; dan kadar lemak tak jenuh 43,49%.

Kata Kunci: *Reduced fat mayonnaise*, *stabilizer*, tepung talas beneng, *thickening agent*

ABSTRACT

Nama : Eka Nanda Zaharani
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : *Addition of Taro Beneng Flour (Xanthosoma undipes K. Koch) on Sensory and Chemical Characteristics Reduced Fat Mayonnaise*
Dosen Pembimbing : 1. Ir. Raskita Saragih, MS
2. Ir. Shinta Leonita, S.TP, M.Si

Mayonnaise has a high fat content, so if it's consumed frequently it will cause health problems. It's necessary to develop mayonnaise with reduced fat types to make it healthier. The problem of reduced fat mayonnaise is the oil phase will be lowered so that the water phase will increase which will cause the emulsion to become unstable. The addition of beneng taro flour is used as a thickening agent and stabilizer to balance the two phases. The purpose of this research was to get the best concentration of beneng taro flour in the making of reduced fat mayonnaise. The experimental design used in this study was a Randomized Block Design (RBD) with 1 (one) factor, that is the concentration of taro beneng flour, which consisted of 3 (three) treatments, that is $c_1 = 8\%$; $c_2 = 10\%$; and $c_3 = 12\%$. The organoleptic test which included color, aroma, texture, and taste. Chemical analysis on the best results, included water content, fat content, protein content, carbohydrate content, saturated fat content, and unsaturated fat content. The results showed that the addition of beneng taro flour had a very significant effect on the value of taste and texture of reduced fat mayonnaise, but did not significantly affect the value of color preference and aroma of reduced fat mayonnaise. The best result that the panelists liked the most was the addition of a 10% concentration of beneng taro flour. The product has an average color preference value of 3.90 (ordinary – a little like); fragrance 3.83 (regular – a little like); taste 3.80 (regular – a little like); texture 3.57 (regular – a little like); water content 27.73%; fat content 56.07%; protein content 3.07%; carbohydrate content 11.95%; saturated fat content of 24.11%; and unsaturated fat content 43.49%.

Keywords: *Reduced fat mayonnaise, stabilizer, beneng taro flour, thickening agent*