

bahwa semakin tinggi konsentrasi CMC yang digunakan maka nilai mutu hedonik tekstur akan cenderung semakin meningkat. Hasil uji ANAVA menunjukkan bahwa nilai signifikansi yang diperoleh yaitu 0,000 ($\text{sig} < 0,01$) artinya konsentrasi CMC yang berbeda berpengaruh sangat nyata terhadap mutu hedonik tekstur *mayonnaise*. Berdasarkan hasil uji DMRT pada taraf $\alpha = 0,01$ bahwa nilai mutu hedonik tekstur pada konsentrasi CMC 0,75% dan 1% berbeda tidak sangat nyata, konsentrasi 1% dan 1,25% berbeda tidak sangat nyata serta konsentrasi 1,25%, 1,5% dan 1,75% nyata. Sementara itu, jika menggunakan taraf $\alpha = 0,05$ nilai mutu hedonik tekstur pada konsentrasi CMC 1,25%, 1,5% dan 1,75% tidak berbeda nyata serta berbeda nyata dengan konsentrasi 0,75% dan 1%. Penggunaan CMC dengan konsentrasi yang berbeda pada setiap perlakuan berpengaruh terhadap tekstur *mayonnaise*. CMC mampu mengikat air sehingga molekul-molekul air terperangkap dalam struktur gel yang dibentuk (Nasution, 2018) yang dapat meningkatkan kekentalan larutan. Semakin tinggi konsentrasi CMC yang digunakan maka tekstur yang dihasilkan akan semakin kental. Mutu terbaik adalah *mayonnaise* pada penambahan konsentrasi CMC 1,25% dengan menghasilkan tekstur kental hingga sangat kental sebesar 88,00%.

KESIMPULAN

Penambahan konsentrasi CMC yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($\alpha = 0.01$) terhadap parameter viskositas, kestabilan emulsi, kadar lemak, mutu hedonik warna, dan mutu hedonik tekstur serta berpengaruh nyata ($\alpha = 0.05$) terhadap parameter kadar protein, hedonik rasa, dan hedonik aroma. *Mayonnaise* campuran minyak kedelai dan minyak sawit merah dengan penambahan konsentrasi CMC 1% adalah mutu terbaik karena paling disukai oleh panelis, dengan nilai viskositas 14988,89 cP, kestabilan emulsi 71,67%, kadar air 25,01% bb, kadar abu 2,79% bk, kadar protein 6,34% bk, kadar lemak 70,15% bk, kadar karbohidrat 20,72% bk, warna dari kuning hingga sangat kuning, rasa dari tidak asam hingga sangat tidak asam, aroma dari tidak beraroma hingga sangat tidak beraroma minyak sawit merah dan tekstur dari kental hingga sangat kental. Mutu kimia *mayonnaise* campuran minyak kedelai dan minyak sawit merah telah memenuhi persyaratan SNI 01-4473-1998 pada mutu kadar air. 48 Rahmah dan Basriman (2022) Pengaruh Konsentrasi *Carboxy* ...

SARAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan bahwa *mayonnaise* yang dihasilkan memiliki umur simpan selama 2 minggu pada suhu *chiller* ($\pm 11^{\circ}\text{C}$). Singkatnya umur simpan yang dihasilkan karena pada proses pembuatannya tidak menggunakan bahan tambahan pangan seperti pengawet. Oleh sebab itu, disarankan menggunakan bahan pengawet untuk memperpanjang umur simpan produk.

Berdasarkan hasil penelitian perbandingan biji chia (*Salvia hispanica* L.) dan kedelai yang berbeda (100%:0%, 95%:5%, 90%:10%, 85%:15%, dan 80%:20%) yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa, perbandingan biji chia (*Salvia hispanica* L.) dan kedelai yang berbeda terhadap mutu susu kedelai kaya kalsium berpengaruh sangat nyata pada $\alpha = 0,01$, terhadap parameter total padatan terlarut, kadar kalsium, uji hedonik warna, rasa, aroma dan tekstur, serta mutu hedonik warna dan rasa. Mutu susu kedelai kaya kalsium terbaik berdasarkan uji fisik, uji kimia dan uji organoleptik yaitu susu kedelai kaya kalsium perbandingan biji chia dan kedelai sebesar 95%:5% dengan karakteristik warna cokelat muda, rasa manis, aroma netral dan tekstur agak kental yang paling disukai panelis. Pada uji fisik berupa kadar viskositas sebesar 3,91 cP dan total padatan terlarut sebesar 18,30 °brix. Pada uji kimia berupa kadar kalsium sebesar 52.52 mg, kadar protein sebesar 5,26%, dan kadar lemak 0,25%. Berdasarkan SNI 01-3830-1995 untuk uji padatan total terlarut pada mutu fisik, uji protein pada mutu kimia, telah memenuhi persyaratan, namun kadar lemak belum memenuhi persyaratan, tetapi masuk dalam kategori susu rendah lemak.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian perbandingan tepung biji chia (*Salvia hispanica* L.) dan kedelai yang berbeda, maka disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan susu kedelai kaya kalsium ini agar siap untuk dikomersilkan.