

ABSTRAK

Tujuan penulis untuk mengetahui resep standar vegan mayones, mengetahui proses pembuatan vegan mayones, meningkatkan nilai guna dan nilai jual umbi talas, dan menambah barisan jenis saus vegan di Indonesia. Sedangkan manfaat penulis untuk memanfaatkan bahan pangan lokal, menjadi sarana untuk mahasiswa lebih berfikir kritis dan munculnya ide-ide baru.

Obyek penelitian ini adalah vegan mayones dengan substitusi umbi talas. Variabel dalam penelitian ini meliputi variabel bebas yaitu substitusi umbi talas dengan berat 20 gram (X1), 30 gram (X2), dan 40 gram (X3), serta variabel terikat dengan meliputi tingkat kesukaan terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, kesukaan secara umum. Variabel kontrol pada penelitian ini adalah kondisi bahan, peralatan yang digunakan, proses pembuatan sari pati umbi talas dan pencampuran bahan vegan mayones. Metode penelitian menggunakan metode eksperimen.

Penulis menyimpulkan bahwa Produk terbaik berdasarkan tingkat kesukaan responden terpilih produk X1 (substitusi dengan 20 gram sari pati umbi talas) dengan penerimaan tingkat kesukaan yaitu suka. Produk X1 dengan kriteria penerimaan warna adalah putih kekuningan, aroma baik, tekstur tidak terlalu kental dan rasa yang sedikit asin cenderung masam.

Kata kunci : vegan mayones, sari pati umbi talas

ABSTRACT

The author's aim is to find out the standard recipe for vegan mayonnaise, to know the process of making vegan mayonnaise, increase the use and sale value of taro tubers, and increase the ranks of vegan sauce in Indonesia. While the authors benefit from utilizing local food ingredients, it becomes a means for students to think more critically and the emergence of new ideas.

The object of this research is vegan mayonnaise with taro tuber substitution. The variables in this study include independent variables, namely the substitution of taro tubers weighing 20 grams (X_1), 30 grams (X_2), and 40 grams (X_3), and the dependent variable includes the level of preference for color, taste, aroma, texture, preference general. The control variables in this study were the condition of the ingredients, the equipment used, the process of making taro tuber extract and the mixing of vegan mayonnaise. The research method uses the experimental method.

The author concludes that the best product is based on the level of preference of respondents selected product X_1 (substitution with 20 grams of taro tuber extract) with acceptance of the level of liking that is like. Product X_1 with color acceptance criteria is yellowish white, good aroma, not too thick texture and slightly salty taste that tends to be sour.

Keywords: *vegan mayonnaise, taro tuber extract*