

Kandungan Proksimat Mayones dengan Variasi Minyak Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Minyak Jagung

Proximate content of mayonnaise with different catfish (Pangasius hypophthalmus)oil and corn oil variants

Putri Julia Mizulni*¹, Ema Hastarini², Sri Purwaningsih³, dan Sugeng Heri Suseno

Lampiran 1. Hasil perhitungan nilai efektivitas untuk penentuan formula terbaik

Lampiran 1. The results of calculating the effectiveness value for determining best formula

	Perlakuan																
	Bobot	F1a		F1b		F1c		F1d		F2a		F2b		F2c		F2d	
Parameter		NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH	NE	NH
Stabilitas emulsi	0,13	1	0,13	0,11	0,01	0,39	0,05	0,67	0,08	0	0	0,49	0,06	0,78	0,1	0,97	0,12
Viskositas	0,12	0,47	0,05	0,24	0,03	0	0	1	0,12	0,5	0,06	0,7	0,08	0,6	0,07	0,68	0,08
pH	0,08	0	0	0,39	0,03	0,39	0,03	1	0,08	0,5	0,04	0,43	0,03	0,39	0,03	0,68	0,05
Warna L*	0,17	0,58	0,1	0	0	0,17	0,03	0,83	0,14	0,87	0,15	0,57	0,09	0,98	0,16	1	0,17
Warna a*	0,02	0,67	0,01	0,29	0	0,27	0	0,49	0,01	0,31	0,01	1	0,02	0,29	0	0	0
Warna b*	0,01	1	0,01	0,98	0,01	0,94	0,01	0	0	0,57	0	0,52	0	0,5	0	0,49	0
Kadar Air	0,08	0,65	0,05	0,46	0,04	0,21	0,02	0	0	0,69	0,06	0,83	0,07	0,67	0,06	1	0,08
Kadar Abu	0,03	1	0,03	0,83	0,03	0,83	0,03	0,73	0,02	0	0	0,4	0,01	0,37	0,01	0,57	0,02
Kadar Lemak	0,07	0,41	0,03	0,73	0,05	0,76	0,05	1	0,07	0,09	0,01	0,37	0,02	0,63	0,04	0	0
Kadar Protein	0,09	0,58	0,05	0,54	0,05	0,13	0,01	1	0,09	0	0	0,11	0,01	0,32	0,03	0,33	0,03
Rasa	0,11	0,74	0,08	0,55	0,06	0,45	0,05	0,52	0,06	1	0,11	0,8	0,09	0,75	0,08	0	0
Warna	0,05	0,31	0,02	0,65	0,03	0,47	0,02	0	0	1	0,05	0,9	0,04	0,87	0,04	0,82	0,04
Aroma	0,04	0,69	0,03	0,66	0,03	0,6	0,02	0,38	0,02	1	0,04	0	0	0,72	0,03	0,75	0,03
Tekstur	0,06	0,74	0,04	0,36	0,02	0,2	0,01	0	0	1	0,06	0,8	0,05	0,54	0,03	0,36	0,02
Mikrobiologi	0,1	0,18	0,02	1	0,1	0,11	0,01	0,14	0,01	0,21	0,02	0,43	0,04	0	0	0,07	0,01
Total		0,65		0,49		0,35		0,69		0,6		0,63		0,7		0,66	