

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Buah kelapa sawit	8
2. Struktur kimia β -karoten	11
3. Diagram alir pembuatan MSM	18
4. Proses pembuatan produk mayonaise	20
5. Pengaruh perbandingan minyak sawit merah dan minyak jagung terhadap pH mayonaise	27
6. Pengaruh konsentrasi kuning telur terhadap pH mayonaise	29
7. Pengaruh perbandingan minyak sawit merah dan minyak jagung terhadap kadar air mayonaise	30
8. Pengaruh konsentrasi kuning telur terhadap kadar air mayonaise ..	31
9. Pengaruh perbandingan minyak sawit merah dan minyak jagung terhadap total karotenoid mayonaise	32
10. Pengaruh konsentrasi kuning telur terhadap total karotenoid mayonaise	33
11. Pengaruh perbandingan minyak sawit merah dan minyak jagung dengan konsentrasi kuning telur terhadap uji organoleptik rasa mayonaise	35
12. Pengaruh perbandingan minyak sawit merah dan minyak jagung dengan konsentrasi kuning telur terhadap uji organoleptik tekstur mayonaise	38
13. Pengaruh perbandingan minyak sawit merah dan minyak jagung terhadap uji organoleptik penerimaan keseluruhan mayonaise ...	40

14.	Pengaruh konsentrasi kuning telur terhadap uji organoleptik penerimaan keseluruhan mayonaise	41
15.	Pembuatan minyak sawit merah	65
16.	Pembuatan mayonaise	65