

**KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK *REDUCED FAT MAYONNAISE* DENGAN
PENGUNAAN *VIRGIN COCONUT OIL* YANG BERBEDA**

*PHYSICO QUALITY AND SENSORY EVALUATION OF REDUCED FAT MAYONNAISE
USING VIRGIN COCONUT OIL*

Citra Via Agustin¹⁾, Herly Evanuarini²⁾ dan Imam Thohari²⁾

¹⁾Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya

²⁾Dosen Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya

Email : citravia17@gmail.com

ABSTRACT