

KUALITAS FISIKO-KIMIA *REDUCED FAT MAYONNAISE* PADA PENGUNAAN *VIRGIN COCONUT OIL* YANG BERBEDA

*Physico-Chemical Quality of Reduced Fat Mayonnaise on The Use of Different
Virgin Coconut Oil*

Nur Wahyu Wicaksana¹⁾, Herly Evanuarini²⁾ dan Imam Thohari²⁾

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

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

Email : wahyu.wicaksana38@gmail.com

ABSTRACT