

**PENGGUNAAN *VIRGIN COCONUT OIL* PADA *REDUCED FAT*
MAYONNAISE DITINJAU DARI KESTABILAN EMULSI, ANTIOKSIDAN
DAN WARNA**

*Reduced Fat Mayonnaise Using Virgin Coconut Oil on Emulsion Stability,
Antioxidant Activity and Color*

Ilvan Dian Kusuma¹⁾, Herly Evanuarini²⁾ dan Imam Thohari²⁾

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

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

Email : ilvandian5@gmail.com

ABSTRACT