

**Kualitas Mayonnaise Menggunakan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai Pengasam
ditinjau dari Kestabilan Emulsi, Droplet Emulsi dan Warna**

Dikho Aula Prasetya¹, Herly Evanuarini²

1) Mahasiswa Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya

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

Email : dikhost@gmail.com

ABSTRACT