

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mayones merupakan salah satu saus yang populer dunia karena rasanya yang lezat dan praktis. Mayones umumnya digunakan sebagai tambahan pada makanan seperti salad atau *sandwich*. Produk ini banyak dijumpai di pasaran dalam kemasan botol kaca maupun *plastic pack*.

Mayones dibuat dari minyak nabati dalam asam yang distabilkan oleh lesitin dari kuning telur sehingga membentuk suatu sistem emulsi. Terdapat beberapa bahan tambahan yang dapat digunakan untuk membuat mayones untuk tambahan rasa antara lain garam meja, gula, dan rempah-rempah. Minyak nabati yang sering digunakan yaitu minyak kedelai, kanola, bunga matahari, jagung dan minyak *rapeseed*. Kandungan lemak yang terkandung di dalam mayones berkisar 70-80% (DePree & Savage, 2001). Komposisi lemak yang tinggi membuat mayones tergolong dalam emulsi *oil in water* (O/W) (Mattia, 2013).

Komposisi lemak yang tinggi dalam mayones dapat memberi dampak buruk jika dikonsumsi terlalu banyak karena dapat menimbulkan beberapa penyakit diantaranya meningkatkan resiko obesitas, beberapa jenis kanker, kolesterol, jantung koroner, dan penyakit kandung empedu (Calorie Control Council, 2006). Resiko tersebut membuat masyarakat mulai mengatur pola makan mereka dengan cara mengurangi konsumsi lemak berlebih.

Pembuatan mayones dari susu kedelai merupakan salah satu solusi untuk mengurangi konsumsi lemak. Susu kedelai mengandung lesitin yang dapat menggantikan posisi kuning telur sebagai *emulsifier* alami dalam mayones pada umumnya. Penggunaan susu kedelai bersama

stabilizer dapat mengurangi jumlah lemak total pada mayones serta menjadikannya lebih stabil.

Pada pembuatan mayones rendah lemak menggunakan satu jenis *stabilizer* yaitu HPMC (Hydroxypropyl Methylcellulose). *Stabilizer* ditambahkan dengan tujuh konsentrasi yang berbeda. Perbedaan konsentrasi tersebut diduga dapat memberi pengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mayones, sehingga perlu dilakukan penelitian lanjut untuk mengetahui konsentrasi mana yang menghasilkan mayones yang memiliki tekstur dan organoleptik yang terbaik.

1.1. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh *stabilizer* terhadap kestabilan emulsi mayones rendah lemak?
- b. Bagaimana pengaruh *stabilizer* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mayones rendah lemak?

1.2. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui pengaruh *stabilizer* terhadap kestabilan emulsi mayones rendah lemak
- b. Untuk mengetahui pengaruh *stabilizer* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mayones rendah lemak.