

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mayonnaise adalah salah satu saus yang paling banyak digunakan di dunia dan diidentikkan dengan *junk food*. Penyajian *mayonnaise* biasanya ditambahkan pada roti, kentang, ataupun digunakan sebagai *salad dressing*. Pada umumnya, *mayonnaise* terbuat dari campuran telur, cuka, minyak nabati, *mustard*, garam, dan beberapa bumbu lainnya. Minyak nabati yang sering digunakan yaitu minyak kedelai, kanola, bunga matahari, jagung, dan minyak *rapeseed*. *Mayonnaise* merupakan emulsi minyak dalam air yang mengandung 70-80% lemak (DePree dan Savage, 2001). Komposisi lemak yang tinggi pada *mayonnaise* membuat masyarakat sadar akan bahaya timbulnya penyakit dan beralih pada makanan yang lebih sehat dengan cara mengurangi konsumsi lemak berlebih.

Konsumsi produk pangan *reduced fat* merupakan salah satu cara yang dapat mengurangi konsumsi lemak berlebih pada makanan hingga 25%. *Reduced fat mayonnaise* merupakan salah satu produk pangan *reduced fat* yang dapat menjadi solusi mengurangi konsumsi lemak berlebih pada *mayonnaise*. *Reduced fat mayonnaise* dibuat menggunakan susu skim sebagai bahan pengganti telur dan juga penambahan *stabilizer* HPMC (*Hydroxypropyl Methylcellulose*). Susu skim dapat digunakan sebagai bahan *reduced fat* pada pembuatan *mayonnaise* karena mengandung lesitin. Lesitin pada susu skim merupakan *emulsifier* alami sehingga dapat menggantikan lesitin pada telur dalam pembuatan *mayonnaise*. Penggunaan susu skim juga merupakan salah satu solusi untuk mengurangi kandungan lemak pada pembuatan *mayonnaise* karena susu skim termasuk produk olahan susu yang mengalami proses penghilangan lemak. *Stabilizer* HPMC

(*Hydroxypropyl Methylcellulose*) digunakan karena memiliki keunggulan yaitu rasa dan bau yang netral, serta termasuk *stabilizer* yang tahan terhadap asam sehingga cocok untuk *mayonnaise*. Penambahan susu skim bersama *stabilizer* diduga dapat berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *mayonnaise*.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh *stabilizer* terhadap kestabilan emulsi *mayonnaise reduced fat*?
- b. Bagaimana pengaruh *stabilizer* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *mayonnaise reduced fat*?

1.3. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui pengaruh *stabilizer* terhadap kestabilan emulsi *mayonnaise reduced fat*.
- b. Untuk mengetahui pengaruh *stabilizer* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *mayonnaise reduced fat*.