

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 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 menambah cita 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 dan Savage, 2001). Komposisi lemak yang tinggi membuat mayones tergolong dalam emulsi *oil in water* (O/W) (Di 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 dalam pembuatan mayones dianggap sebagai pengganti kuning telur karena mengandung lesitin yang juga terdapat pada kuning telur yang berfungsi sebagai *emulsifier* alami dengan mekanisme menurunkan tegangan permukaan

antara dua fase tersebut sehingga mempermudah terbentuknya emulsi.dalam mayones. Susu kedelai juga bertindak sebagai penyumbang cita rasa, warna, dan *creaminess* yang serupa kuning telur. Mayones susu kedelai bisa dikonsumsi oleh para vegetarian karena seluruh bahan yang digunakan berasal dari nabati.

Peningkatan komposisi susu kedelai dalam pembuatan mayones akan menyebabkan penurunan komposisi minyak nabati yang digunakan, namun juga berdampak pada sistem emulsi yang dihasilkan menjadi kurang stabil. Pembuatan mayones susu kedelai yang ditambahkan *stabilizer* HPMC SS12 diharapkan dapat menstabilkan sistem emulsi mayones sehingga dapat diperoleh produk yang berkualitas.

Pada pembuatan mayones *reduced fat* 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.

1.2. Rumusan Masalah

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

1.3. Tujuan Penelitian

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