

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mayones merupakan produk *dressing* yang sering digunakan untuk melengkapi *salad*, roti lapis, kentang, dan beberapa jenis makanan lainnya. Mayones digunakan oleh banyak orang di berbagai negara, menjadikan mayones sebagai produk yang cukup populer. Terdapat berbagai variasi mayones untuk memenuhi permintaan konsumen dengan selera dan pola makan tertentu. Salah satunya bagi konsumen vegetarian. Meski begitu, di Indonesia, sangat jarang ditemukan produk mayones vegetarian.

Mayones umumnya dibuat dari minyak nabati dalam asam yang distabilkan oleh lesitin dari kuning telur sehingga membentuk suatu sistem emulsi. Minyak nabati yang sering digunakan yaitu minyak kedelai, kanola, bunga matahari, jagung dan minyak *grapeseed*. Kandungan lemak yang tinggi membuat mayones tergolong dalam emulsi *oil in water* (O/W) (Di Mattia, 2013).

Kadar lemak mayones kuning telur pada umumnya yaitu 70-80% sehingga bila dikonsumsi terlalu banyak dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada konsumen, seperti resiko obesitas, beberapa jenis kanker, kolesterol, jantung koroner, dan penyakit kandung empedu (Calorie Control Council, 2006). Solusi untuk masalah tersebut adalah pembuatan mayones dengan pengurangan kadar lemak dengan penggunaan susu kedelai sebagai alternatif pengganti kuning telur yang berfungsi sebagai emulsifier dan penggunaan *stabilizer* HPMC yang dapat mengurangi kadar lemak mayones hingga 20%. Susu kedelai dapat menggantikan kuning telur karena keduanya sama-sama mengandung lesitin. Selain itu adanya penambahan *stabilizer* HPMC dapat menstabilkan emulsi mayones dengan mengurangi

kemungkinan terjadinya pemisahan atau sineresis dan juga menghasilkan tekstur yang kental karena juga memiliki fungsi sebagai *thickener*. Susu kedelai merupakan minuman yang bergizi tinggi, terutama karena kandungan proteinnya. Susu kedelai juga mengandung lemak, karbohidrat, kalsium, phosphor, zat besi, provitamin A, Vitamin B kompleks (kecuali B12), dan air. Susu kedelai harganya lebih murah daripada susu produk hewani (Tjiptaningdyah, 2012).

Penggunaan susu kedelai sebagai bahan baku utama pembuatan mayones dengan *stabilizer* HPMC (*Hydroxylpropyl Methyl Celulose*) diharapkan dapat menghasilkan mayones *reduced fat* yang stabil dan diterima dari segi organoleptiknya. HPMC digunakan karena cocok untuk digunakan pada saus yang memiliki pH asam dan memiliki viskositas yang konsisten. Konsentrasi HPMC yang ditambahkan dengan tujuh konsentrasi yang berbeda dalam rentang optimum 1-4%. Penggunaan *stabilizer* dibawah 1% akan menghasilkan tesktur mayones yang kurang kental sedangkan jika digunakan diatas 4% akan memberikan rasa *starchy*. Mayones susu kedelai *Reduced Fat* memiliki kandungan lemak diperkirakan berkisar antara 40-50%, lebih kecil daripada mayones pada umumnya. Pengurangan kadar lemak dan penambahan HPMC ini juga dapat menyebabkan perubahan sifat fisik dan organoleptik mayones, sehingga perlu dilakukan penelitian lanjut untuk mengetahui konsentrasi mana yang menghasilkan mayones yang memiliki sifat fisik dan organoleptik yang terbaik.

1.1. Rumusan Masalah

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

1.2. Tujuan Penelitian

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