

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mayones merupakan salah satu jenis saus yang berasal dari Eropa Barat dan banyak digunakan dalam berbagai jenis makanan asing seperti salad dan *sandwich*, namun seiring berkembangnya jaman mayones sudah umum pula digunakan dalam makanan lokal baik sebagai *dressing* maupun sebagai saus pelengkap. PT. Corinthian Infopharma Corpora (2012) mengatakan bahwa permintaan pasar akan mayones telah meningkat dengan pesat dan riset menunjukkan bahwa pertumbuhan pasar mayones rata-rata telah mencapai 17% pada lima tahun terakhir.

Bahan baku pembuatan mayones pada umumnya adalah kuning telur mentah, bahan pengasam, minyak, serta bumbu-bumbu lainnya. Volume minyak yang digunakan dalam mayones umumnya berkisar antara 60-80% dari volume total mayones. Tingginya kadar lemak dalam mayones dapat menyebabkan menyebabkan gangguan kesehatan pada konsumen bila dikonsumsi terlalu banyak, seperti kolesterol dan gangguan jantung.

Solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan dalam mayones yaitu dengan menggunakan susu sapi skim sebagai pengganti telur serta penggunaan HPMC dalam pembuatan mayones rendah lemak. Susu skim dapat digunakan karena adanya kandungan lesitin dan kasein yang berfungsi sebagai *emulsifier* alami. Penggunaan susu skim juga dapat mengurangi jumlah lemak total dalam mayones. Selain itu, dengan digunakannya *stabilizer* dalam pembuatan mayones maka jumlah minyak yang digunakan dapat dikurangi dan emulsi yang terbentuk juga lebih stabil.

Pada pembuatan mayones susu skim *reduced fat* digunakan *stabilizer* jenis HPMC (*Hydroxypropyl Methylcellulose*). HPMC ditambahkan dengan tujuh konsentrasi yang berbeda. Perbedaan konsentrasi tersebut dapat memberi pengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mayones, sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui konsentrasi mana yang menghasilkan mayones yang memiliki sifat fisikokimia dan organoleptik yang terbaik.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh *stabilizer* HPMC terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mayones susu skim *reduced fat*?
- b. Berapa konsentrasi *stabilizer* HPMC yang menghasilkan mayones susu skim *reduced fat* dengan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui pengaruh *stabilizer* HPMC terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik mayones susu skim *reduced fat*
- b. Untuk mengetahui konsentrasi *stabilizer* HPMC yang menghasilkan mayones susu skim *reduced fat* dengan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik