

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mayones merupakan salah satu jenis kondimen yang telah lama dikenal oleh masyarakat dan digunakan sebagai dressing sauce pada produk-produk makanan, seperti salad, burger, pizza, sandwich, kentang goreng, risoles, sosis dan sebagainya. Pembuatan mayones pada dasarnya adalah pencampuran minyak nabati dengan jeruk nipis, gula, garam, dan kuning telur sebagai pengemulsi yang akan membentuk system emulsi. Bahan pengemulsi sangat diperlukan untuk mempertahankan stabilitas sistem emulsi setelah pengocokan, sehingga antara minyak nabati dan bahan-bahan yang lain tidak terpisah. Pengemulsi yang tidak baik dan tidak dalamimbangan yang tepat dengan minyak nabati menyebabkan emulsi yang diperoleh tidak stabil, oleh karena itu perlu diketahuiimbangan yang tepat antara konsentrasi minyak nabati dan kuning telur sebagai pengemulsi agar diperoleh mayones yang mempunyai sifat fisika-kimia yang baik dan dapat diterima oleh konsumen. (Jaya dkk., 2013)

Tiga komponen utama pembentuk mayones terdiri dari larutan asam sebagai medium pendispersi, kuning telur sebagai emulsifier, dan minyak nabati sebagai medium terdispersi. Kuning telur merupakan emulsifier yang sangat kuat (terdapat sejenis bahan yang memiliki tingkat kesukaan terhadap air dan minyak sekaligus). Satu ujung molekul tersebut suka air dan ujung yang lainnya suka minyak. Oleh karenanya bahan itu dapat dijadikan jembatan untuk mencampurkan antara bahan lemak dan bahan air. Sifat seperti itu sangat dibutuhkan dalam pengolahan berbagai jenis makanan, seperti dalam pembuatan biskuit, cake, kue, mayonaise, dan sebagainya (Kartikasari dkk., 2019). Penggunaan minyak nabati dalam pembuatan mayonnaise dapat mencapai 50-75% dari total bahan baku mayonnaise (Amertaningtyas dan Jaya, 2012). Tingginya konsentrasi minyak yang digunakan ini sangat menentukan karakteristik fisikokimia dan sensori produk mayonnaise.

Mayones dari minyak nabati telah berkembang di Perancis yaitu berasal dari minyak kanola, minyak biji matahari, dan minyak zaitun, namun tidak menutup kemungkinan mayones dibuat dari minyak nabati lain, seperti minyak inti sawit/

Palm Kernel Oil (PKO). PKO merupakan minyak inti buah tanaman kelapa sawit yang telah dipisahkan dari daging buah dan tempurungnya. PKO ini berupa minyak putih kekuning-kuningan yang diperoleh dari proses ekstraksi inti buah tanaman kelapa sawit. PKO terdiri dari asam lemak, esterifikasi dengan gliserol sama seperti minyak biasa. PKO bersifat semi padat pada suhu ruang, lebih jenuh dari pada minyak kelapa sawit namun setara dengan minyak kelapa (Helmi, 2009).

Pada penelitian ini berisi tentang proses pemanfaatan PKO menjadi mayones, sehingga didapatkan produk mayones terbaik dengan penambahan berbagai minyak nabati dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan minyak nabati terhadap kualitas mayones dari PKO

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mendapatkan produk mayones dari PKO dengan penambahan VCO dan minyak goreng sawit yang diharapkan sesuai dengan standar (SNI 01-4473-1998)
2. Membandingkan kualitas mayones dari PKO dan dengan berbagai penambahan VCO dan minyak goreng sawit

1.3 Manfaat

1. Memanfaatkan *Palm Kernel* yang merupakan bagian dari buah sawit yang terdapat dalam jumlah besar di Indonesia dimana terdapat kandungan asam lemak yang baik bagi kesehatan.
2. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan PKO sebagai bahan dalam produk pembuatan mayones
3. Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.

1.4 Perumusan Masalah

Untuk mendapatkan produk mayones yang sesuai dengan SNI, dalam penelitian ini variasi minyak nabati yang digunakan akan berpengaruh terhadap kualitas dari mayones yang dihasilkan. Berdasarkan latar belakang yang ada, masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana proses pembuatan mayones dari PKO dengan penambahan minyak goreng sawit dan VCO sehingga akan menghasilkan produk yang sesuai standar.

