

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Mayones adalah saus yang diolah dari minyak nabati, kuning telur, dan cuka sebagai bahan utamanya. Mayones merupakan produk yang memiliki kandungan lemak yang tinggi, berkisar antara 60-80% karena bahan utama dalam pembuatan mayones adalah minyak nabati (Liputo dkk, 2022). Mayones merupakan emulsi minyak dalam air dengan minyak nabati sebagai fase terdispersi, dan kuning telur sebagai pengemulsi. Pengemulsi dapat diperoleh dari bahan-bahan dengan kandungan protein tinggi, baik protein hewani maupun nabati (Nuarini dkk, 2016).

Mayones pada umumnya menggunakan asam sintesis vinegar sebagai bahan pengasam. Penambahan vinegar menyebabkan mayones rasa asam dan pH 3,4 (Goankar ddk 2010). Penambahan sumber asam dalam pembuatan mayones berfungsi sebagai pendispersi, juga mempunyai fungsi menghambat kerusakan mayones oleh mikroorganisme (Wensu 2011).

Asam cuka merupakan asam organik yang aman digunakan sebagai bahan pengawet makanan. Asam cuka berperan sebagai pemberi rasa asam medium pendispersi, dan juga menghambat kerusakan mayones oleh mikroorganisme. Asam cuka sebagai mengatur keasaman sehingga pH 4,1 atau lebih rendah berfungsi sebagai senyawa penghambat pertumbuhan mikroorganisme (Hartanti dkk,2021).

Penggunaan asam cuka sebanyak 15% menghasilkan kestabilan 100%. Penambahan sumber asam dalam pembuatan mayones berfungsi sebagai pendispersi, juga mempunyai fungsi sebagai menghambat kerusakan mayones oleh mikroorganisme (Amartangtyas dkk, 2011).

Pembuatan sari belimbing wuluh yang bertujuan untuk mendapatkan mayones dengan fisikalitas yang diinginkan. Penelitian ini dilakukan menggunakan sari belimbing wuluh karna selama ini pemanfaatan sari belimbing wuluh belum dilakukan secara maksimal sehingga penulis tertarik untuk melakukan pembuatan sari belimbing wuluh dengan judul “PENAMBAHAN SARI BELIMBING WULUH DALAM PEMBUATAN MAYONES”.

## **1.2. Rumusan masalah**

Sari belimbing wuluh banyak ditemukan dikota kupang tetapi belum dimanfaatkan secara baik atau secara maksimal karna kelemahan ini maka sari belimbing wuluh dapat diproses sebagai asam untuk membuat mayones.

## **1.3. Tujuan penelitian**

1. Untuk mendapatkan perlakuan penambahan sari belimbing wuluh yang tepat dalam menghasilkan mayones dengan karakteristik fisik organoleptik .

## **1.4. Manfaat**

1. Sebagai pengembangan dengan pengetahuan sebagai bahan informasi khususnya Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui

penambahan sari belimbing wuluh dalam menghasilkan mayones yang berkarakter baik.

2. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat bahwa sari belimbing wuluh juga bisa digunakan dalam pembuatan mayones.