

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar belakang

Mayones merupakan salah satu produk olahan pangan dengan sistem emulsi minyak dalam air pada konsentrasi minyak yang tinggi. Mayones terbuat dari minyak nabati, kuning telur, dan cuka sebagai bahan utamanya. Pemanfaatan mayones sebagai saus pada makanan seperti salad, roti, sandwich, burger, pizza, kentang goreng, risol dan sebagainya. Mayones merupakan produk yang memiliki kandungan lemak yang tinggi berkisar antara 60-80% karena bahan utama dalam pembuatannya adalah minyak nabati (Liputo dkk,2022).

Komponen utama dalam pembuatan mayones yaitu, minyak nabati sebagai fase terdispersi, asam cuka sebagai medium pendispersi, dan kuning telur sebagai pengemulsi (Hartanti, dkk 2012). Dalam pembuatan mayones, minyak dan asam tidak dapat bersatu sehingga perlu adanya emulsi. Manfaat utama pengemulsi adalah untuk menggabungkan minyak dan air secara homogen. Pengemulsi dapat di peroleh dari bahan-bahan dengan kandungan protein tinggi, baik protein hewani maupun nabati. Dalam pembuatan mayones, sifat emulsi yang baik sangat menentukan kualitas produk mayones. Dalam kaitan dengan itu, emulsi yang dimiliki kuning telur sebagai emulgator sangat kuat karna adanya kandungan lesitin yang berbentuk kompleks sebagai lesitin-protein. Penggunaan asam cuka sebanyak 15% menghasilkan kestabilan emulsi pada mayones hingga 100%(Nuarini dkk., 2016).

Mayones pada umumnya diproduksi menggunakan asam cuka sebagai medium terdispersi. Penambahan asam cuka menyebabkan mayones menghasilkan rasa asam dan pH rendah yaitu 3-4%, (Amertaningtyas, dkk 2011). Namun ternyata mayones juga dapat di buat menggunakan asam dari sari jeruk nipis. Jeruk nipis mengandung asam sitrat yang tinggi sekitar 2,81%, sehingga dapat di gunakan sebagai

pengganti asam cuka (Junaidi, 2011). Jeruk nipis dapat digunakan sebagai alternatif pengasam karena memiliki asam organik yang tinggi (Wulandari, 2013). Menurut Erfiana (2017), pH sari jeruk nipis adalah 2,6 sehingga sari jeruk nipis dapat digunakan sebagai pengganti asam cuka pada pembuatan mayones.

Untuk mendapatkan mayones yang baik dari bahan medium pendispersi sari jeruk nipis, Wulandari, (2023) melaporkan bahwa sari jeruk nipis yang digunakan adalah 5%, sedangkan menurut Junaidi (2017), sari jeruk nipis yang digunakan untuk pembuatan mayones sebanyak 10%.

Karena variasi diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang “Penambahan Sari Jeruk Nipis Dalam Pembuatan Mayones”.

1.2. Rumusan masalah

Jeruk nipis banyak dijumpai dikalangan masyarakat NTT, namun belum banyak dimanfaatkan dalam proses pengolahan sehingga kebanyakan masyarakat NTT hanya menggunakan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis pada makanan seperti ikan dan daging. Berbagai laporan studi menunjukkan bahwa sari jeruk nipis dapat dimanfaatkan sebagai sumber bahan asam untuk membuat mayones. Jeruk nipis memiliki kandungan asam yang tinggi sehingga dapat digunakan sebagai pengganti cuka dalam pembuatan mayones.

1.3. Tujuan penelitian

1. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penambahan sari jeruk nipis dalam menghasilkan mayones yang berkarakter baik.
2. Untuk mendapatkan perlakuan penambahan sari jeruk nipis yang terbaik dalam menghasilkan mayones dengan karakteristik fisik dan organoleptik yang disukai.

1.4.Manfaat

1. Manfaat penelitian sebagai bahan informasi dalam pengembangan ilmu pengetahuan khususnya proses pembuatan mayones pada Teknologi hasil pertanian.
2. Manfaat penelitian ini bagi akademik yaitu sebagai bahan informasi mahasiswa prodi THP UKAW untuk menambah wawasan bagi mahasiswa tentang sari jeruk nipis sebagai mayones serta kesehatan tubuh.