

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mayonnaise merupakan produk olahan emulsi semi padat dan konsentrasi minyak yang tinggi (Nurul *et al.*, 2016). Pembuatan *mayonnaise* pada dasarnya adalah pencampuran minyak nabati dengan cuka, gula, garam, lada, mustard dan kuning telur sebagai pengemulsi yang akan membentuk sistem emulsi. *Mayonnaise* merupakan salah satu produk kondimen yang banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat. Di Indonesia, *mayonnaise* dikenal oleh masyarakat sebagai *dressing sauce* pada produk makanan, seperti salad, burger, pizza, sandwich, kentang goreng dan sebagainya.

Untuk meningkatkan nilai gizi *mayonnaise* maka perlu dilakukan penambahan zat gizi dalam formulasinya diantaranya ditambahkan *red palm oil* (RPO). Menurut Budiyanto (2010) RPO atau Minyak sawit merah mengandung β -karoten yang cukup tinggi yaitu sekitar 500-700 ppm dan memiliki bioavailabilitas yang lebih baik pada β -karoten yang terdapat pada bayam dan wortel. Minyak sawit merah juga sebagai sumber tokoferol dan tokotrienol sehingga sangat potensial digunakan sebagai bahan fungsional dalam produk pangan. Salah satunya sebagai bahan baku pembuatan *mayonnaise*. Nilai gizi pada *mayonnaise* selain melalui penambahan RPO (*red palm oil*) juga dapat ditambahkan VCO (*virgin coconut oil*) yang kaya nutrisi. Kandungan senyawa aktif RPO dan VCO sangat sinergis karena komponen seperti: *tokoferol*, *tocotrienol*, dan *oryzanol* sebagai sumber Vitamin E.

Menurut Winarno (1995), minyak mengandung komponen minor seperti: tokoferol, karoten dan senyawa fenolik lainnya. Tokoferol memiliki kemampuan sebagai antioksidan yang ampuh menangkal radikal bebas dan dapat menurunkan kolesterol dalam darah. Dari berbagai sifat kimia dan keunggulan serta komposisi kimia yang dimiliki oleh VCO, maka VCO dapat dijadikan sebagai sumber pangan fungsional. VCO juga memiliki kandungan antioksidan yang tinggi untuk mencegah penuaan dini dan menjaga vitalitas tubuh. Kandungan asam lemak pada VCO salah satu adalah asam laurat (C12) yang merupakan Asam laurat golongan asam lemak jenuh jenis MCFA (*medium chain fatty acid*), yaitu mencapai 53%. Asam laurat dalam tubuh dirubah membentuk monolaurin. monolaurin merupakan senyawa monogliserida yang bersifat antibiotika; antivirus, antibakteri dan antijamur (Bach and Babayan, 1982).

Pembuatan *mayonnaise* diperlukan emulsifier, sehingga terbentuk emulsi yang stabil dan sangat menentukan kualitasnya. Emulsifier yang digunakan dalam pembuatan *mayonnaise* adalah kuning telur.

Kuning telur memiliki daya emulsifier yang kuat karena kandungan lesitinnya yang terdapat dalam bentuk kompleks sebagai lesitin-protein. Lesitin kuning telur mempunyai gugus polar dan non polar. Gugus polar yang terdapat pada ester fosfatnya bersifat hidrofilik dan mempunyai kecenderungan larut dalam air, sedangkan gugus non polar yang terdapat pada ester asam-asam lemaknya adalah lipofilik yang mempunyai kecendrungan untuk larut dalam lemak atau minyak. Lesitin dalam kuning telur berfungsi sebagai emulsifier karena kemampuannya dalam mengikat air dan lemak (Attahmid *et al.*, 2020).

Pembuatan *mayonnaise* dengan bahan baku RPO dan VCO belum banyak dikaji, oleh karena itu perlu pelajari mengenai perbandingan antara RPO dan VCO maupun konsentrasi kuning telur sebagai emulsifier yang tepat sehingga diperoleh produk *mayonnaise* yang memiliki karakteristik yang baik.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh variasi perbandingan RPO (*Red Palm Oil*) dan VCO (*Virgin Coconut Oil*) terhadap sifat kimia dan organoleptik *mayonnaise* ?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi kuning telur terhadap sifat kimia dan organoleptik *mayonnaise* ?
3. Bagaimana Formulasi *mayonnaise* terbaik dalam pembuatan *mayonnaise* dengan perbandingan RPO (*Red Palm Oil*) dan VCO (*Virgin Coconut Oil*) maupun konsentrasi kuning telur ?

C. Tujuan Masalah

- a. Mengetahui pengaruh variasi RPO (*Red Palm Oil*) dan VCO (*Virgin Coconut Oil*) terhadap sifat kimia dan organoleptik *mayonnaise*.
- b. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi telur terhadap sifat kimia dan organoleptik *mayonnaise*.
- c. Mendapatkan formula *mayonnaise* yang disukai dengan perbandingan RPO (*Red Palm Oil*) dan VCO (*Virgin Coconut Oil*) maupun konsentrasi kuning telur yang tepat.

D. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan diperoleh formula *mayonnaise* dengan memanfaatkan RPO (*Red Palm Oil*) yang kaya provitamin A dan mengandung antioksidan yang berasal dari VCO (*Virgin Coconut Oil*).