I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mayonnaise adalah emulsi semi solid yang diperoleh dari campuran minyak nabati, kuning telur, asam (cuka dan sari jeruk), bumbu-bumbu (garam, mustard, dan paprika), asam sitrat atau asam malat yang fungsinya untuk mempertahankan aroma dan warna (Chukwu dan Sadiq, 2008). Mayonnaise memiliki pH 3-4 dimana protein kuning telur yaitu lipoprotein bertindak sebagai *emulsifier* (Gaonkar dan Koka., 2010). Bahan baku utama dalam pembuatan mayonnaise yaitu kuning telur, dimana kita ketahui protein dari kuning telur lebih rendah daripada protein pada putih telur. Sehingga pada penelitian ini digunakan isolate protein kedelai untuk menghasilkan mayonnaise tinggi protein.

Kuning telur selain berperan sebagai pengemulsi juga berfungsi untuk memberikan warna pada mayonnaise. Tetapi kandungan protein yang terkandung dalam kuning telur rendah dibandingkan dengan putih telur, sehingga diperlukan sumber protein lain salah satunya bisa didapatkan dari isolat protein kedelai (El-Bostany, dkk., 2011).

Isolat protein kedelai adalah produk pengolahan lanjutan dari tepung kedelai yang diperoleh dari protein kedelai bebas lemak atau berlemak rendah (dapat juga berasal dari kedelai utuh). Isolat protein kedelai merupakan bentuk protein paling murni, karena kadar proteinnya minimum 95% dari berat kering. Produk protein kedelai ini hampir bebas dari molekul yang tidak dikehendaki, seperti asam pitat dan oligosakarida flatulens, sehingga sifat

fungsionalnya jauh lebih baik dibandingkan dengan produk kedelai lainnya (Koswara, 1995).

Kandungan kolesterol yang terkandung dalam kuning telur cukup tinggi, rata-rata kandungan kolesterol pada sebutir telur adalah sebanyak 180 sampai dengan 200 mg. Sedangkan jumlah kolesterol yang di butuhkan tubuh manusia per hari adalah sebesar 300 sampai dengan 350 mg per hari (Putra *et al.*, 2015). Sedangkan pada isolate protein kedelai itidak memiliki kandungan kolesterol. Begitu pula dengan minyak kedelai yang digunakan dalam pembuatan mayonnaise mengandung sedikit kolesterol jika dibandingkan dengan minyak goreng lain. Selain itu minyak kedelai juga mengandung vitamin E yang dapat meningkatkan system kekebalan tubuh dan menangkal radikal bebas.

Dari uraian di atas perlu dilakukan penelitian pengaruh konsentrasi isolate protein kedelai dan konsentrasi minyak kedelai terhdap karakteristik mayonnaise yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi terbaik isolate protein kedelai dan konsentrasi minyak kedelai serta mengetahui pengaruhnya terhadap karakteristik mayonnaise yang dihasilkan.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi minyak kedelai terhadap karakterisik dan organoleptik mayonnaise.

2. Mengetahui pengaruh konsentrasi isolate protein kedelai terhadap karakteristik dan organoleptik mayonaise yang dihasilkan.
3. Mengetahui perlakuan terbaik dalam pembuatan mayonnaise dengan penambahan isolat protein kedelai dan minyak kedelai terhadap karakteristik mayonnaise yang dihasilkan.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi tentang pengaruh penambahan isolate protein kedelai dan konsentrasi minyak kedelai terhadap karakteristik mayonnaise.
2. Menghasilkan produk mayonnaise tinggi protein dengan penambahan isolate protein kedelai.
3. Menghasilkan produk mayonnaise dengan konsentrasi minyak kedelai dan konsentrasi isolate protein kedelai yang paling baik.