I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembuatan mayonnaise pada dasarnya adalah pencampuran minyak nabati dengan gula, garam, kuning telur, cuka, mustard Dalam pembuatan *mayonnaise* kuning telur sebagai pengemulsi yang akan membentuk sistem emulsi, kandungan minyak nabati tidak boleh kurang dari 65% .(Santoso , 2014). *Mayonnaise* merupakan produk pangan berbasis minyak yang umumnya terbuat dari minyak nabati. Minyak nabati mempunyai peranan penting sebagai sumber lemak yang dapat menyumbang energi, menjaga kesehatan tubuh, dan sebagai pelarut vitamin A, D, E, dan K.

Minyak nabati yang digunakan dalam pembuatan mayonnaise komersial adalah minyak kedelai. Minyak kedelai mengandung asam linoleat minyak kedelai mencapai 64%. Asam lemak ini merupakan asam lemak tak jenuh ganda yang paling potesial mencegah hiperkolestrol. Disamping kelebihanya, minyak kedelai juga memiliki kelemahan yaitu mudah teroksidasi. minyak kelapa sawit mempunyai keunggulan daripada minyak kedelai yaitu lebih stabil dan tidak mudah teroksidasi. karena komposisi asam lemak jenuh dan tidak jenuh yang berimbang, terutama asam palmitat (40-46%) dan asam oleat (39-45%), selain itu minyak kelapa sawit memiliki kestabilan dan tidak mudah teroksidasi .

Oksidasi mudah terjadi dalam pengolahan, penyimpanan, dan penggunaan minyak dan lemak pangan. Oksidasi akan menyebabkan ketengikan, perubahan warna, bau, dan viskositas (menjadi lebih kental).

Pencegahan oksidasi pada *mayonnaise* dapat dilakukan dengan penambahan antioksidan, antioksidan dapat di ekstrak dari bahan alami dapat di ekstrak bahan alami, salah satunya dari ekstrak kayu manis.

Kayu manis mengandung senyawa *flavonoid* dan senyawa fitokimia dari kelas *phenylproponoids* berupa *cinnamic acid* yang berfungsi sebagai antioksidan, yang dapat mencegah terjadinya reaksi autoksidasi radikal bebas asam lemak tidak jenuh dalam lemak, sehingga dapat digunakan untuk mencegah proses oksidasi pada *mayonnaise.(*Thomas and Duethi, 2001)

Penelitian mengenai penggunaan jenis minyak nabati terhadap kualitas dan umur simpan *mayonnaise* rendah lemak oleh Palma (2010) menyatakan bahwa, *mayonnaise* berbahan dasar minyak sawit sebesar 30% menunjukkan nilai organoleptik warna, tekstur, dan aroma tertinggi dibandingkan *mayonnaise* berbahan dasar minyak kedelai dan minyak zaitun. Berdasarkan hasil peneltian tersebut, minyak sawit dapat digunakan sebagai alternatif dalam pembuatan *mayonnaise* mengingat harganya yang relatif murah dibandingkan jenis minyak yang lain, Serta penambahan antioksidan dari ekstrak kayu manis. Sehingga dalam penelitian ini mencoba mendapatkan perbandingan minyak kedelai dan minyak sawit serta jumlah antioksidan di ekstrak kayu manis.

Dari permasalahan yang sudah di ungkapan diatas, maka perlu dilakukan penelitian mengenai pembuatan *mayonnaise* dengan variari rasio jenis minyak dan konsentrasi ekstrak kayu manis, sehingga menghasilkan *mayonnaise* yang mengandung antioksida yang tinggi dan diterima kosumen.

B. Rumusan masalah

1. Bagaimana membuat *mayonnnaise* kaya antioksidan dengan antioksidan alami?
2. Bagaimana membuat *mayonnaisendengan* perbandingan minyak kedelai dan minyak sawit yang disukai masyarakat?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh variasi rasio minyak kelapa sawit dengan minyak kedelai dan penambahan ekstrak kayu manis terhadap karakteristik *mayonnaise* yang dihasilkan.
2. Menetapkan formula optimal pembuatan mayonnaise berbahan dasar minyak kelapa sawit dengan minyak kedelai dan penambahan ekstrak kayu manis yang bisa diterima oleh konsumen.

D. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi pemanfaatan kayu manis dan perbandingan penambahan minyak kedelai dan minyak sawit dalam pembuatan *mayonnaise*.
2. Membuat pengembangan produk yang memanfatkan minyak kedelai dan minyak sawit dan kayu manis untuk industri pangan dalam penyediaan makanan fungsional dalam bentuk *mayonnaise*.