# I. PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Salah satu turunan poduk pengolaan yang berasal dari tanaman kelapa sawit. *Dressing* merupakan cairan (*liquid*) yang mempunyai rasa asam sehingga salad dressing mempunyai pengaruh yang besar pada salad. Pembuatan *salad dressing* pada dasarnya adalah pencampuran minyak *Red Palm Oil* (RPO), Minyak nabati, air , lemon, lada hitam gula. Pengunaan minyak RPO sebagai antioksidan dan bunga rosella sebagai penambah rasa. Salad *Dressing* sering di gunakan pada makanan seperti salad sayur dan buah-buahan.

Minyak sawit merah *red palm oil RPO* merupakan minyak dari kelapa sawit *crude palm oil* (*CPO*) yang diolah melalui proses netralisasi asam dan meniadakan proses bleaching untuk mempertahankan kandungan karotenoid, terutama β-karoten yang memiliki aktivitas provitamin A yang sangat tinggi. Karotenoid pada *RPO* mengadung β-karoten yang tinggi, berkisar 500-700 ppm yang berperan dalam kesehatan

manusia seperti meningkatkan system imun. Manusia tubuh manusia mempunyai kemampuan mengubah sejumlah besar β-karoten menjadi vitamin A. Selain mengandung karotenoid, *RPO* juga merupakan sumber vitamin E,seperti tokotrienol dan tokoferol sebagai sumber antioksidan yang terbukti mampu memperlambat proses penuaan dan mengurangi resiko terjadinya penyakit degeneratif seperti kolesterol.

DiIndonesia, asupan vitamin A perhari masih tergolong rendah. Kandungan provitamin A alami pada minyak sawit merah dapat menyumbang asupan vitamin A sehari-hari sehingga dapat mencegah terjadinya kekurangan vitamin A yang dapat menyerang berbagai macam anatomi dan fungsi dari organ tubuh, seperti menurunkan sistem kekebalan tubuh dan epitelisme sel-sel kulit, kelainan pada mata yang umumnya terjadi pada anak usia 6 bulan sampai 4 tahun.

Minyak sawit merah mampu meningkatkan status vitamin A yang sebanding dengan suplementasi β-karoten dalam meningkatkan status vitamin A pada ibu dan bayi menyusui. Minyak sawit merah memiliki komposisi asam lemak jenuh dan asam lemak tidak jenuh yang seimbang sehingga sangat baik untuk dijadikan bahan olahan suatu produk.

Variasi perbandingan antara *Red Palm Oil(RPO)* ekstrak bunga rosella mempengaruhi karakteristik dari *salad dressing*. *Salad dressing* dengan perlakuan tersebut perlu diteliti agar dapat diterima oleh konsumen. Penelitian ini diharapkan dapat mengetahui konsentrasi variasi perbandingan *Red Palm Oil* (*RPO*) dan penambahan ekstrak bunga rosella terbaik yang akan diaplikasikan pada salad *dressing* dengan karakteristik yang baik dan disukai oleh panelis.

## B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakan tersebut maka rumusan masalah penelitian ini adalah belum ditemukan dan diteliti bagaimana formulasi salad dressing dari perbandingan *red palm oil* (*RPO*) dengan minyak kelapa sawit dan perbandingan lemon dengan ekstrak bunga rosella karaketeristik *salad dressing* yang dihasilkan dan dapat diterima konsumen

## C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari formulasi yang tepat antara perbandingan *red palm oil (RPO)* dengan minyak kelapa sawit dan perbandingan lemon dengan ekstrak bunga rosella yang mampu menghasilkan *salad dressing* dengan sifat yang terbaik dan disukai konsumen.

## D. Manfaat Penelitian

Beberapa manfaat yang didapat terkait penelitian ini diantaranya membuat pengembangan produk yang memanfaatkan *Red Palm Oil* (*RPO*) dan bunga rosella serta memberikan informasi pemanfaatan bunga rosella dan perbandingan *Red Palm Oil* (*RPO)* dengan minyak kelapa sawit dalam pembuatan *salad dressing.*