I. PENDAHULUAN

A. Latar belakang

"Salad dressing" merupakan salah satu jenis makanan yang menggunakan proses (homogenisasi) dengan prinsip pencampuran minyakm dengan air. salad berasal dari bahasa latin yaitu Herba Salata. Herba berarti sayuran sedangkan Salata berarti digarami atau diberi garam. Jadi, Herba Salata atau biasa dikenal dengan salad adalah sayuran yang diberi garam. Salad juga dapat dibedakan menjadi dua berdasarkan bahan dasarnya, yaitu salad buah dan salad sayur.

Salad yang segar akan semakin enak dan lengkap rasanya jika dipadukan dengan dressing yang tepat. Dressing berperan untuk meningkatkan flavor pada salad. Berbagai bahan dapat digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat dressing. Dressing terbagi menjadi tiga jenis dasar, yaitu simple vinaigrette dressing, mayonnaise atau emulsified dressing. Simple vinaigrette dressing adalah dressing yang paling dasar, terbuat dari campuran minyak dan vinegar.

Mayonnaise atau *emulsified dressing* menggunakan prinsip emulsi, yaitu ketika *simple vinaigrette dressing* dikocok maka minyak dan vinegar akan bercampur. Dengan adanya penstabil berupa telur maka akan membentuk emulsi. Sedangkan *simple vinaigrette* dressing dapat kembali memisah menjadi minyak dan vinegar karena merupakan emulsi yang bersifat sementara.

Salad Dressing merupakan salah satu jenis makanan yang menggunakan proses pencampuran (homogenisasi) dengan prinsip pencampuran minyak dengan air. Salah satu bahan baku sald dressing adalah minyak goreng kelapa sawit

Minyak goreng berfungsi sebagai penghantar panas, penambah rasa gurih, dan penambah nilai kalori bahan pangan. Sifat minyak goreng dibagi menjadi sifat fisik dan sifat kimia. Minyak sawit merah mengandung karoten sebesar 600 sampai 1000 ppm. Karotenoid yang terdapat dalam minyak sawit terdiri dari α- karoten ± 36,2 %, β- karoten ± 54,4 %, τ-karoten ± 3,3 %, likopen ± 3,8%, dan santofil ± 2,2 % (Naibaho, 1990). Menurut Sukarjo *et al*. (1991), sebanyak kurang lebih 800 ppm tokoferol terdapat dalam minyak sawit yang merupakan campuran dari α-tokoferol 20 %, α-tokotrienol 25 %, τ-tokotrienol 45 %, dan δ-tokotrienol 10 %. Kelompok senyawa tokoferol ini tidak hanya penting karena peranannya sebagai antioksidan alami tetapi secara fisiologis juga aktif sebagai vitamin, yaitu vitamin E. Menurut Ong dan Tee (1992), di alam telah diisolasi 600 jenis karotenoid. Selama ini belum dilakukan beberapa perbandingan minyak goreng kelapa sawit dan RPO mengenai pembuatan *salad dressing* benar, permasalahan bau – bau tengik yang ada di dalam minyak dilakukan penambahan lemon dan daun mint supaya untuk menetralkan bau minyak tersebut. Daun mint mengandung *monoterpene, menthofuran, sesquiterpene, triterpene, flavonoid*, karotenoid, tannin dan beberapa mineral lain juga ditemukan dari minyak daun *mint (Mentha piperita L*) (shah, p. et al, 2004).

Buah Jeruk Lemon mengandung banyak Vitamin, mineral dan Senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Beberapa senyawa tanaman yang terdapat di buah jeruk lemon diantaranya seperti *Asam Sitrat, Hesperidin, Diosmin, Eriocitrin* dan *d-Limonene*.

Jumlah asam lemak alami yang telah diketahui di dalam minyak goreng ada dua puluh jenis asam lemak yang berbeda. Tidak ada satu pun minyak atau lemak tersusun atas satu jenis asam lemak, selalu dalam bentuk campuran dari banyak asam lemak. Proporsi campuran perbedaan asam-asam lemak tersebut menyebabkan lemak dapat berbentuk cair atau padat, bersifat sehat atau membahayakan kesehatan, tahan simpan, atau mudah tengik.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbandingan minyak goreng kelapa sawit dengan red palm oil (RPO) dan perbandingan lemon dengan ekstrak daun mint terhadap produk salad dressing.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh perbandingan minyak goreng kelapa sawit dan red palm oil (*RPO*) dan perbandingan lemon dengan ekstrak daun mint terhadap produk salad dressing.

D. Manfaat Penelitian produk

Memberikan pengetahuan tentang ekstrak daun mint dan perbandingan RPO (Red Palm Oil) dan Minyak Kelapa Sawit dalam pembuatan Dressing Oil

Membuat cabang pengembangan produk yang memanfaatkan Minyak Kelapa Sawit dan ektra daun mint. Dapat menghindari penyakit kanker, Menyehatkan dan memaksimalkan fungsi otak.