

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mayones merupakan salah satu jenis saus dressing (*dressing sauce*) yang paling banyak penggunaannya pada beragam produk pangan di dunia saat ini. Di Indonesia, mayones telah lama dikenal oleh masyarakat dan sering digunakan sebagai *dressing sauce* pada produk makanan, seperti salad, burger, pizza, sandwich, kentang goreng, risoles, sosis dan sebagainya (Rahmawati *et al.*, 2015).

Mayones merupakan emulsi minyak dalam air dengan kuning telur yang berfungsi sebagai pengemulsi serta untuk memberikan warna pada mayones (Amertaningtyas dan Jaya, 2011). Kuning telur merupakan pengemulsi yang lebih baik daripada putih telur karena kandungan lesitin pada kuning telur terdapat dalam bentuk kompleks sebagai lesitin-protein. Kuning telur merupakan bahan penting dalam produksi mayones karena sifat nutrisi dan fungsinya, yang merupakan struktur utama dalam fase kontinu (Ghazaei *et al.*, 2015). Diantaranya, lesitin dalam kuning telur bertindak sebagai pengemulsi untuk mencampurkan air dan minyak sepenuhnya, sehingga membuat mayones menjadi lembut dan stabil.

Telur puyuh merupakan sumber protein hewani yang potensial dilihat dari nilai nutrisi yang dimilikinya. Kandungan protein dan lemak telur puyuh lebih baik dibandingkan dengan telur unggas lainnya. Kandungan proteinnya tinggi 13,1%, tetapi kadar lemaknya rendah 11,1%. Secara umum, komposisi kandungan telur puyuh adalah 47,4% albumin (putih telur), 31,9% yolk (kuning telur), serta 20,7% cangkang dan selaput tipis (Satria *et al.*, 2021). Telur puyuh mempunyai masa simpan yang terbatas sehingga perlu dilakukan diversifikasi produk olahan telur puyuh yaitu menjadi mayones dengan minyak kedelai. Mayones umumnya terbuat dari telur ayam, namun tidak menutup kemungkinan juga dapat dibuat dengan telur lain yaitu telur puyuh yang harganya relatif lebih murah dan kandungan kualitas gizinya dapat bersaing dengan telur lainnya.

Minyak kedelai merupakan jenis minyak nabati yang banyak digunakan untuk pembuatan mayones di industri pangan. Sifat dan karakteristik mayones

kuning telur puyuh sangat dipengaruhi dari bahan (*ingredient*) penyusunnya yang salah satunya adalah minyak kedelai. Pada penelitian Amertaningtyas dan Jaya (2011) menyatakan bahwa pemberian 75% minyak kedelai dan 9% kuning telur ayam buras merupakan kombinasi perlakuan yang menghasilkan mayones terbaik, dengan nilai kadar air 16,08% yang dimana nilai kadar air ini sesuai dengan SNI kadar air mayones yaitu maksimal 30%. Tingginya konsentrasi minyak yang digunakan ini sangat menentukan karakteristik fisikokimia dan sensori produk mayones.

Tiga komponen utama pembentuk mayonnasie terdiri dari larutan asam sebagai medium pendispersi, kuning telur sebagai emulsifier, dan minyak nabati sebagai medium terdispersi. Ketiga komponen utama dalam pembuatan mayones harus dalam keadaan seimbang. Hal ini perlu diperhatikan agar memiliki nilai pH, Kadar air dan stabilitas emulsi yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.

Stabilitas emulsi adalah kemampuan suatu emulsi untuk mempertahankan keseragaman dan integritasnya selama periode waktu tertentu, tanpa terjadinya pemisahan fase yang signifikan. Produk makanan seperti mayones, stabilitas emulsi sangat penting karena mempengaruhi tekstur, penampilan, dan umur simpan produk. Emulsi yang stabil akan memastikan bahwa bahan-bahan yang terlarut, seperti minyak dan air, tetap terdispersi secara merata, sehingga menghasilkan produk yang konsisten dan berkualitas tinggi. Oleh karena itu, pemilihan emulsifier yang tepat dan pengendalian kondisi pembuatan yang baik sangat diperlukan untuk mencapai stabilitas emulsi yang optimal, yang pada gilirannya akan meningkatkan kepuasan konsumen terhadap produk akhir.

Berkaitan dengan latar belakang yang telah diuraikan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian pembuatan mayones dengan emulsifier kuning telur puyuh dengan beberapa konsentrasi minyak kedelai dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh terhadap sifat fisikokimia yang meliputi nilai pH, kadar air dan stabilitas emulsi.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh konsentrasi minyak kedelai yang berbeda terhadap kualitas fisik mayones dari kuning telur puyuh yang meliputi nilai pH, kadar air dan stabilitas emulsi dan untuk mengetahui

konsentrasi optimal penggunaan minyak kedelai pada pembuatan mayones kuning telur puyuh.

1.3 Manfaat Penelitian

Memberi informasi pada pembaca mengenai ada tidaknya perbedaan kualitas fisikokimia mayones dengan emulsifier kuning telur puyuh yang dihasilkan oleh perbedaan konsentrasi minyak kedelai yang digunakan pada pembuatan mayones, juga dapat memberikan variasi baru dalam mengolah produk yang berbahan dasar kuning telur puyuh dan minyak kedelai. Produk baru tersebut dapat menjadi referensi baru untuk membuka suatu usaha yang akan memberikan peluang kerja.