

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Telur merupakan bahan pangan hasil unggas, didalam telur terdapat kandungan gizi yang tinggi seperti protein, vitamin, dan mineral. Jenis telur yang banyak diproduksi oleh masyarakat antara lain telur ayam, telur itik dan telur puyuh. Telur puyuh berasal dari burung puyuh, yaitu spesies dari *genus coturnix*. Menurut Listyowati (2009), secara umum kandungan telur puyuh terdiri atas kuning telur sebesar 31,9%, putih telur sebesar 47,4%, dan kerabang serta membran kerabang sebesar 20,7%. Kandungan lemak dari telur puyuh mencapai 11,1% sedangkan kandungan protein telur puyuh mencapai 13,1%. Kandungan asam amino esensial dari telur puyuh jepang terdiri 50,36% dari protein albumin dan 48,65% dari protein kuning telur (Genchev, 2012). Menurut Soekarto (2013) komposisi kimia dan gizi telur puyuh agak lebih baik dari pada telur ayam ras. Kandungan protein lebih tinggi dan lemaknya lebih rendah dari pada telur ayam.

Telur banyak dimanfaatkan untuk beragam produk olahan diantaranya adalah mayones. Mayones merupakan sebuah produk makanan olahan berupa emulsi semi padat. Mayones umumnya dibuat dari telur ayam, namun tidak menutup kemungkinan dapat dibuat dari jenis telur lain. Salah satu jenis telur yang potensial digunakan adalah telur puyuh yang banyak tersedia dengan harga yang terjangkau. Berdasarkan SNI 01-4473-1998, kualitas organoleptik mayones yang normal mengacu pada karakteristik sensorik yang sesuai dengan standar produk mayones pada umumnya. Hal ini mencakup aroma yang tidak menunjukkan tanda-tanda kerusakan, rasa yang khas mayones tanpa adanya rasa asing atau tidak segar, warna yang sesuai dengan karakteristik mayones umumnya putih kekuningan, serta tekstur yang lembut, kental dan tidak menunjukkan penggumpalan yang tidak normal.

Biasanya dalam pembuatan mayones menggunakan bahan tambahan seperti cuka atau jeruk lemon sebagai pemberi rasa asam pada mayones. Sebagai penambah rasa asam pada mayones dapat juga menggunakan jeruk nipis. Air jeruk nipis memiliki aroma, rasa yang khas dan banyak digunakan dalam makanan

maupun minuman. Jeruk nipis kaya akan vitamin C, kandungan vitamin C tersebut memiliki sifat antioksidan. Menurut pendapat Fitriyana, (2019) menyatakan jeruk nipis memiliki kadar Vitamin C sebesar 27 mg dalam 100 gram jeruk. Jeruk nipis merupakan salah satu sumber asam sitrat alami. Saputri et al., (2012) menemukan bahwa daging buah jeruk nipis mengandung asam sitrat sebanyak 7-7,6%.

Dalam penelitian ini, jeruk nipis dijadikan upaya diversifikasi karena memiliki kemampuan untuk menetralkan rasa amis pada telur puyuh dan meningkatkan kenikmatan mayones telur puyuh. Jeruk nipis memiliki rasa asam yang khas yang memberikan efek segar pada makanan. Sari jeruk nipis mengandung asam sitrat, yang berfungsi sebagai pengemulsi tambahan sehingga dapat meningkatkan stabilitas emulsi antara minyak dan air dalam mayones. Proses emulsi yang baik sangat penting untuk mencapai tekstur yang halus dan kental, yang menjadi ciri khas mayones. Penambahan sari jeruk nipis yang ditambahkan harus diperhatikan karena penambahan yang berlebihan dapat mengubah tekstur menjadi lebih cair. Penambahan sari jeruk nipis dapat memberikan efek positif pada tekstur, seperti meningkatkan kekenyalan dan memberikan sensasi segar yang diharapkan oleh konsumen. Perlakuan dalam penelitian ini merujuk pada penelitian sebelumnya oleh Qadirun et al. (2020), yang menggunakan perasan jeruk purut dengan variasi 0 ml, 5 ml, 10 ml, 15 ml dalam pembuatan mayones. Untuk menyesuaikan dengan skala penelitian yang lebih kecil, seluruh bahan yang digunakan termasuk minyak, kuning telur, garam, gula, mustard dikurangi menjadi setengah dari jumlah yang digunakan dalam penelitian tersebut.

Berdasarkan penelitian sebelumnya, belum ditemukan penelitian yang secara khusus membahas penambahan sari jeruk nipis pada mayones telur puyuh. Namun, terdapat penelitian yang membahas penggunaan jeruk purut dalam pengolahan mayones yaitu penelitian Qadirun *et al.*, (2020) menyatakan perlakuan terbaik penambahan perasan sari jeruk purut sampai 5 ml yang menggunakan kuning telur ayam mampu meningkatkan kesukaan warna sebesar 2,89. Total bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah 166 gram.

Humaira et al., (2022) Penelitian ini menemukan bahwa penambahan 20% sari jeruk sambal menghasilkan mayones dengan karakteristik sensori terbaik termasuk warna, aroma, rasa, kekentalan, dan kesukaan keseluruhan. Meskipun menggunakan

jenis jeruk yang berbeda, hasil ini mendukung penggunaan asam alami dalam meningkatkan kualitas organoleptik mayones. Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukan penelitian Pengaruh penambahan sari jeruk nipis terhadap kualitas organoleptik mayones telur puyuh.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jeruk nipis terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap peubah warna, aroma, tekstur, rasa mayones telur puyuh dan untuk mengetahui penambahan sari jeruk nipis yang paling optimal.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini, diharapkan mampu memberikan informasi mengenai penambahan sari jeruk nipis yang optimal pada tingkat kesukaan warna, aroma, tekstur dan rasa mayones telur puyuh bagi peneliti. Informasi ini dapat dijadikan panduan bagi peternak maupun masyarakat dalam pengembangan usaha mayones telur puyuh di masa depan.