

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Saat ini telah banyak produk olahan pangan luar negeri yang berkembang di Indonesia. Tidak sedikit masyarakat Indonesia yang menyukai produk impor, para pecinta kuliner juga lebih terbuka pada cita rasa yang baru meski berbeda 180 derajat dengan masakan Indonesia. Salah satu produk impor yang terkenal di Indonesia adalah *mayonnaise*.

Mayonnaise merupakan produk olahan yang terbuat dari telur berbasis emulsi dan salah satu jenis saus yang dibuat dari bahan utama minyak nabati, telur ayam dan asam cuka. Umumnya *mayonnaise* digunakan sebagai tambahan pada makanan seperti salad atau *sandwich*, dengan rasa yang gurih dan lezat menjadikannya salah satu saus yang populer nusantara bahkan dunia.

Asam kandis (*Garcinia xanthochymus*), termasuk kedalam tanaman genus *Garcinia* yang tersebar di daerah tropis Asia. Buahnya digunakan secara meluas sebagai bumbu penyedap masakan oleh masyarakat Melayu. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Yu *et al.*,(2010) terhadap genus *Garcinia*, diketahui bahwa senyawa aktif terbesar yang terkandung didalamnya adalah golongan santon. Ketersediaan buah asam kandis dilingkungan masyarakat Indonesia seperti Sumatera dan Kalimantan cukup melimpah, namun penggunaannya terbatas hanya sebagai bumbu masak karena sangat asam apabila dikonsumsi secara langsung.

Asam kandis mengandung asam organik seperti asam sitrat, sama halnya dengan asam cuka yang biasa digunakan pada pembuatan *mayonnaise*. Dengan pH nya yang rendah (4-5), asam kandis dapat dijadikan sebagai alternatif

pengasam alami dalam pembuatan *mayonnaise*. Larutan asam pada *mayonnaise* berfungsi sebagai medium pendispersi, juga mempunyai fungsi menghambat kerusakan oleh mikroorganisme. *Mayonnaise* yang beredar dipasaran menggunakan asam sintetis seperti *vinegar* maupun cuka apel. *Vinegar* memiliki pH 2 (Johnston and Gaas, 2006) dan cuka apel memiliki pH 3,1 (Atro dkk., 2015).

Berdasarkan penelitian sebelumnya buah asam kandis (*Garcinia xanthochymus*) diketahui mengandung metabolit sekunder yang memiliki aktivitas antimikroba dan antioksidan (Ardiningsih *et al.*, 2012 dan Tursiman dkk., 2012). Fraksi etil asetatnya pada konsentrasi 3.000 µg/ml dan konsentrasi 1.600 µg/ml yang dikombinasi dengan garam dapur 15%, mampu mengawetkan ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) utuh segar hingga 18 jam selama penyimpanan suhu ruang (25-28°C) dan 15 hari jika disimpan pada suhu dingin (5-10°C). Pengujian fitokimia fraksi tersebut mengandung metabolit sekunder alkaloid, flavonoid, fenolik dan saponin (Rudiansyah, 2012).

Penggunaan sari belimbing wuluh sebesar 5% akan menghasilkan *mayonnaise* dengan karakteristik kestabilan emulsi, droplet emulsi, dan warna terbaik (Prasetya dan Evanuarini, 2019). Penggunaan perasan sari jeruk purut sebanyak 10% pada *mayonnaise* menghasilkan kestabilan emulsi yang cukup tinggi, viskositas yang baik, lemak yang cukup rendah (Qadirun *et al.*, 2020). Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Larutan Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus*) terhadap pH, Densitas dan Kestabilan Emulsi pada *Mayonnaise* Kuning Telur”**.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penggunaan larutan asam kandis (*Garcinia xanthochymus*) terhadap pH, densitas, dan kestabilan emulsi pada *mayonnaise* kuning telur.
2. Pada level berapakah penambahan larutan asam kandis (*Garcinia xanthochymus*) untuk memberikan pengaruh terbaik terhadap pH, densitas, dan kestabilan emulsi pada *mayonnaise* kuning telur.

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh persentase larutan asam kandis (*Garcinia xanthochymus*) pada *mayonnaise* kuning telur terhadap pH, densitas, dan kestabilan emulsi. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah untuk dapat memperoleh informasi tentang pemanfaatan asam kandis.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah penggunaan larutan asam kandis (*Garcinia xanthochymus*) berpengaruh terhadap penurunan pH, densitas, dan kestabilan emulsi *mayonnaise* kuning telur.

