

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mayones merupakan produk olahan emulsi minyak dalam air yang banyak digunakan pada makanan seperti *topping hotdog*, burger, kebab, salad, ataupun campuran saus lain seperti saus sambal dan saus tomat. Rasa mayones biasanya gurih, namun rasanya juga dapat dimodifikasi tergantung kreativitas produsen. Pada pembuatan mayones dibutuhkan medium terdispersi, medium pendispersi dan *emulsifier* untuk membentuk emulsi.

Mayones biasanya menggunakan kuning telur sebagai pengemulsi karena kuning telur mengandung lesitin yang memiliki daya kesukaan terhadap minyak dan air sekaligus sehingga dapat dijadikan penghubung bahan air dan bahan lemak (Rusalim, Tamrin, dan Gusnawaty, 2017). Namun, kuning telur mengandung kolesterol yang cukup tinggi yakni ± 373 mg/100g (USDA, 2019). Selain itu, penggunaan telur mentah dapat meningkatkan resiko terserang bakteri *Salmonella sp.* Salah satu upaya untuk menghindari penggunaan kuning telur adalah dengan menggunakan alpukat sebagai *emulsifier* dalam pembuatan mayones. Alpukat mengandung fosfolipid yang dapat dijadikan sebagai *emulsifier* minyak dalam air (o/w) (Zuge, 2017).

Pada pembuatan mayones diperlukan penambahan minyak sebagai sumber lemak pada mayones. Penambahan minyak pada pembuatan mayones berfungsi sebagai medium terdispersi. Minyak yang ditambahkan dapat berupa minyak sawit, minyak kanola, minyak biji bunga matahari, minyak kedelai, VCO, dan minyak zaitun. Penggunaan minyak zaitun pada pembuatan mayones dapat menambah sifat fungsional mayones. Minyak zaitun mengandung *monounsaturated fatty acid* (MUFA) yang tinggi sehingga penggunaan minyak zaitun berpeluang menjadikan mayones yang dihasilkan dapat memberikan efek baik bagi kesehatan.

Pada penelitian yang telah dilakukan, mayones dibuat dengan perbandingan bubur alpukat dan minyak zaitun. Hal ini dilakukan untuk mengurangi penggunaan minyak dalam pembuatan mayones agar menghasilkan mayones rendah lemak. Alpukat yang dijadikan bahan dalam pembuatan mayones tidak hanya mempengaruhi kandungan lemak mayones, tapi juga mempengaruhi warna dan

tekstur produk. Penggunaan bubuk alpukat dalam pembuatan mayones dapat menciptakan mayones yang lebih sehat karena alpukat merupakan buah yang tinggi *monounsaturated fatty acid* (MUFA).

Pada proses pembuatan mayones, dibutuhkan bahan-bahan pendukung lain seperti gula, garam, bawang putih, dan lada untuk menambah cita rasa mayones yang dihasilkan. Asam cuka juga ditambahkan sebagai medium pendispersi mayones. Asam cuka bersifat asam sehingga dapat menurunkan pH mayones sehingga dapat memperlama umur simpan mayones yang dihasilkan.

Mayones pada penelitian ini diberikan penambahan dadih agar mayones dapat memiliki sifat probiotik yang ada pada dadih. Dadih mempunyai sifat probiotik karena mengandung banyak bakteri asam laktat. Selain memiliki sifat probiotik, dadih juga bersifat asam sehingga diharapkan dapat membantu peran asam cuka sebagai penurun pH dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen sehingga dapat memperlama umur simpan.

Penelitian ini berupaya untuk membuat mayones dengan kadar lemak yang rendah sehingga dapat mengurangi energi total mayones dengan penambahan dadih untuk menambah sifat probiotik pada mayones. Pembuatan mayones dengan kadar lemak yang rendah tergolong pada *light mayonnaise* dengan kadar lemak berkisar 20-30%. Mayones rendah lemak dan kaya probiotik dapat menjadi upaya baru dalam menciptakan mayones yang lebih sehat.

Berdasarkan penjelasan diatas telah dilakukan penelitian mengenai karakteristik mayones dengan perbandingan bubuk alpukat dan minyak zaitun untuk menghasilkan mayones tanpa menggunakan kuning telur yang rendah energi dan rendah lemak (*light mayonnaise*) dengan dadih sebagai *enrichment* dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Bubur Alpukat dan Minyak Zaitun terhadap Karakteristik Mayones dengan Penambahan Dadih sebagai Enrichment”**

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan bubuk alpukat dan minyak zaitun terhadap karakteristik mayones.
2. Mengetahui perbandingan bubuk alpukat dan minyak zaitun yang dapat menghasilkan mayones terbaik.
3. Mengetahui sifat fungsional mayones dengan perlakuan terbaik.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk:

1. Pemanfaatan alpukat, minyak zaitun dan dadih dalam pembuatan mayones.
2. Diversifikasi produk olahan alpukat, minyak zaitun dan dadih.

1.4. Hipotesis Penelitian

- H_0 : Perbandingan bubuk alpukat dan minyak zaitun yang berbeda tidak berpengaruh terhadap karakteristik mayones.
- H_1 : Perbandingan bubuk alpukat dan minyak zaitun yang berbeda berpengaruh terhadap karakteristik mayones.

