

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mayones merupakan produk emulsi semi padat yang terbuat dari minyak nabati dalam asam yang distabilkan oleh lesitin dari kuning telur sehingga membentuk suatu sistem emulsi. Mayones memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi yakni berkisar 70-80%. Kadar lemak pada mayones bersumber dari penggunaan minyak nabati yang terlalu tinggi sebagai medium terdispersinya. Secara umum, konsumsi asam lemak jenuh dikaitkan dengan peningkatan risiko penyakit jantung koroner, karena dapat meningkatkan kolesterol total dan LDL (low-density lipoprotein) (Katz, 2011).

Lemak kakao adalah lemak nabati yang digunakan pada industri makanan ataupun farmasi karena karakteristik reologi, tekstur, dan komposisi kimia. Kandungan senyawa polifenol dan asam stearat dengan jumlah tinggi dalam lemak kakao memberikan sifat non-aterogenik dan memiliki respon kolestrolemik netral serta tidak mudah tengik. Jika asam lemak jenuh dengan rantai lebih pendek seperti asam miristat (14: 0) dan asam palmitat (16: 0) sering dikaitkan dengan peningkatan LDL (low-density lipoprotein) dan aterosklerosis, namun tidak demikian halnya dengan asam stearat karena asam stearat tidak meningkatkan kadar lipid serum sebagaimana asam lemak jenuh lainnya (Katz, 2011).

Pada pembuatan mayones ada tiga komponen utama yang harus dalam keadaan setimbang terdiri dari larutan asam sebagai medium pendispersi, kuning telur sebagai *emulsifier*, dan minyak nabati sebagai medium terdispersi. Hal ini bertujuan untuk menghasilkan mayones dengan kualitas yang baik dari segi organoleptik, tekstur, viskositas, dan kestabilan emulsi. Salah satu penelitian yang telah dilakukan terkait mayones ini yaitu: Pengaruh jenis minyak nabati terhadap sifat fisik dan akseptabilitas mayones yang dilakukan oleh Usman, Wulandari, dan Suradi (2015) yang menginformasikan hubungan jenis minyak nabati terhadap mayones yang hasilnya adalah penggunaan minyak bunga matahari menghasilkan mayones dengan

sifat fisik terbaik (kestabilan emulsi 100% dan viskositas 172.101 cP) dan secara akseptabilitas lebih disukai oleh panelis.

Dalam upaya meningkatkan keragaman mayones maka penulis melakukan penelitian tentang penggunaan lemak kakao sebagai bahan baku pembuatan mayones. *Substitusi* lemak kakao pada sebagian minyak goreng dalam pembuatan mayones adalah salah satu langkah untuk meningkatkan keragamannya. Kandungan asam *stearat* dan trigliserida lainnya yang ada pada lemak kakao diharapkan dapat meningkatkan kualitas mayones dari segi rasa, aroma dan kesehatan konsumen. Lemak kakao adalah lemak alami yang diperoleh dari nib kakao (kotiledon) hasil pengepresan *hidrolik* atau *expeller*. Lemak kakao memiliki kandungan lemak padat yang relatif tinggi. Kandungan lemak yang cukup tinggi ini mempunyai sifat yang unik yaitu membeku pada suhu kamar, akan tetapi mencair pada suhu tubuh. Pada industri makanan lemak kakao berperan sebagai flavor dan komponen pengental makanan (Wahyudi, 2008).

Untuk penampakan mayones viskositas dan kestabilan emulsi, karakteristik dari lemak kakao dapat menjadi komponen pengental dan pemberi kestabilan emulsi mayones. Dengan mensubstitusikan lemak kakao ke dalam minyak goreng dan kandungan lesitin pada kuning telur sebagai *emulsifier* diharapkan memberikan viskositas yang tidak terlalu tinggi pada produk yang dihasilkan. Berdasarkan uraian di atas maka penulis melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh *Substitusi* Lemak Kakao (*Theobroma Cacao*) Terhadap Minyak Goreng (Minyak Sawit) dalam Pembuatan Mayones”**

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh *Substitusi* lemak kakao terhadap karakteristik mayones.
2. Mengetahui konsentrasi terbaik lemak kakao dalam pembuatan mayones yang maksimal.

1.3. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi tentang mayones dan lemak kakao.
2. Memberikan informasi tentang pemanfaatan lemak kakao dalam industri makanan.

1.4. Hipotesis Penelitian

H_0 : *Substitusi* lemak kakao tidak berpengaruh terhadap karakteristik mayones.

H_1 : *Substitusi* lemak kakao berpengaruh terhadap karakteristik mayones.

