

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Setiap tahunnya penjualan salad dressing dan *mayonnaise* meningkat, sebab pada rentang tahun 2017-2019 penjualan produk *mayonnaise* meningkat (Sudarsono, *et al.*2020). Peningkatan penjualan *mayonnaise* ini disebabkan karena tren konsumsi *mayonnaise* meningkat seiring dengan perkembangan sajian *dessert* kekinian yang dikombinasikan dengan topping saus seperti *mayonnaise*, selain itu *mayonnaise* merupakan dressing sauce yang biasa digunakan sebagai pendamping saat menyajikan makanan seperti kentang goreng, sosis, nugget, pizza, burger dan lain-lain. Produk ini memiliki kandungan lemak yang tinggi sekitar 70-80%, sebab produk ini terbuat dari bahan telur dan minyak yang keduanya adalah sumber lemak dan kolesterol (Ghazaei S, 2015).

Mayonnaise merupakan produk pangan berbasis emulsi *Oil in water* (o/w) dan berbentuk semi padat. *Mayonnaise* diolah dengan bahan baku minyak, emulsifier, cuka, garam, gula. Menurut standar *mayonnaise* memiliki kandungan lemak atau minyak kurang lebih sebanyak 65 % bahkan lebih. *Mayonnaise* yang tersedia di pasar umumnya diproses dari minyak kedelai atau minyak nabati lainnya. minyak kedelai banyak dipilih karena memiliki kandungan asam linoleat dan asam lemak esensial lainya yang lebih tinggi (O'Brien, 2004). Asam lemak esensial merupakan asam lemak yang memiliki manfaat yang baik pada tubuh manusia dan sangat penting namun tubuh kita tidak dapat memproduksinya secara langsung. Asam lemak esensial terdiri dari EPA, DHA, ARA, ALA, LA, asam palmitoleat serta asam laurat (Maulana, *et al.* 2020).

Konsumsi lemak yang tinggi dapat mempengaruhi timbulnya berbagai penyakit seperti meningkatkan peluang resiko obesitas, kolesterol, jantung Koroner dan penyakit degeneratif lainnya (Rachmawati & Sulchan. 2014). Tren makanan sehat kini mulai digemari oleh masyarakat. Gaya hidup sehat tersebut terbentuk karena motivasi untuk terhindar dari berbagai macam penyakit dan dapat menjalankan berbagai macam aktivitas dengan tubuh yang bugar (Sufa, *et al.* 2017). Gaya

hidup sehat sangat digemari oleh masyarakat selama pandemi ini agar terhindar dari paparan terinfeksi virus *covid-19*, masyarakat percaya bahwa mengkonsumsi makanan yang sehat dapat meningkatkan imunitas sehingga dapat mengurangi peluang terpapar dari *covid-19* (Atmadja, *et al.* 2020).

Bahwa minyak yang memiliki sifat tidak jenuh dipercaya sebagai minyak yang lebih baik oleh karena itu minyak ikan dipilih karena minyak ikan adalah sumber lemak tak jenuh yang memiliki manfaat untuk menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh (Sartika. 2008). Omega 3 yang terkandung dalam minyak ikan mengandung *EPA (Eicosapentaenoic acid)* dan *DHA (Docosahexaenoic acid)*, karena asam lemak *EPA* dan *DHA* memiliki peran yang sangat penting dalam kesehatan manusia. Omega 3 yang terkandung dalam minyak ikan merupakan asam lemak esensial tidak jenuh yang sangat dibutuhkan oleh orang yang memiliki keluhan kolesterol yang tinggi (Suseno, *et al.* 2018). Minyak ikan juga memiliki kandungan vitamin A dan D yang masing-masing vitamin mempunyai manfaat untuk memelihara kesehatan mata dan tulang (Defandi. 2015).

Mayonnaise yang tidak diperkaya dengan minyak ikan bukan berarti *mayonnaise* tersebut tidak sehat. Bila mengkonsumsi produk makanan yang banyak mengandung lemak sangat disarankan untuk tidak berlebihan. *Mayonnaise* yang diperkaya minyak ikan akan memberikan nilai tambah nutrisi pada produk, sebab pada minyak ikan terkandung asam lemak esensial seperti *EPA* dan *DHA* yang memiliki peran yang baik pada kesehatan. Minyak ikan yang juga terkandung senyawa omega 3 yang memiliki kemampuan dalam menurunkan inflamasi dengan mekanisme anti inflamasi dan imunomodulator.

1.2.TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji *mayonnaise* yang diperkaya dengan minyak ikan memiliki karakteristik-karakteristik (fisik, kimia, sensori) yang lebih baik dari *mayonnaise* pada umumnya.