

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mayones merupakan salah satu jenis *dressing sauce* yang cukup masyarakat umum dan dapat digunakan pada beragam produk makanan, seperti salad, burger, kentang goreng, kebab dan sosis. Mayones adalah produk yang tergolong emulsi semi padat minyak dalam air (o/w) yang dibuat dengan menambahkan bahan lain seperti kuning telur dan cuka serta bahan tambahan lainnya seperti gula, garam, dan mustard (Sarungallo *et al.* 2021).

Permintaan konsumen semakin beragam yang menginginkan rasa mayones tidak hanya gurih dan asam tetapi juga manis, biasanya disebut dengan *sweet mayonnaise* atau mayones manis. Variasi rasa tersebut dapat membuat konsumen tidak mudah bosan sehingga mayones manis cukup digemari. Efisiensi waktu dan perpaduan rasa menjadi hal yang mendorong produsen makanan membuat produk mayones manis untuk memenuhi permintaan konsumen.

Salah satu produsen penghasil mayones manis adalah PT Fortuna Pacific. Perusahaan ini bergerak di bidang *central kitchen* yaitu sebagai tempat produksi terpusat dari suatu merek restoran. Perusahaan memiliki dua divisi produksi yaitu divisi *bakery* dan *pastry* serta divisi *hot kitchen* dengan produk yang dihasilkan berupa produk olahan beku *frozen food*. Mayones yang dibuat akan ditambahkan susu dan bahan lainnya menyesuaikan resep perusahaan sehingga dihasilkan produk mayones manis yang akan disimpan pada *chilled finish good* 4–5 °C dan *frozen finish good* (–12) °C.

Kondisi penyimpanan yang berbeda menyebabkan adanya perbedaan terhadap kerusakan pada produk mayones manis. Penyimpanan produk makanan yang tidak dilakukan dengan baik dan benar akan berpengaruh terhadap penurunan mutu sehingga memiliki umur simpan yang singkat. Kondisi penyimpanan produk mayones manis harus diperhatikan untuk menghindari kerusakan sebelum sampai kepada konsumen. Salah satu kerusakan yang mungkin terjadi adalah perubahan mutu sensori produk. Perusahaan menyimpan produk mayones manis pada dua penyimpanan yang berbeda menyesuaikan permintaan *customer*, oleh karena itu perlu pengujian organoleptik untuk menghindari perubahan mutu sensori pada mayones manis.

Pengujian organoleptik sangat berperan penting dalam pengembangan produk seperti mengamati perubahan yang terjadi selama proses atau selama penyimpanan (Ayustaningwarno 2014). Pengujian yang dipilih adalah jenis uji pembedaan. Uji pembedaan dipilih karena perusahaan ingin mengetahui terdapat perbedaan dan pengaruhnya atau tidak pada contoh uji yaitu mayones manis. Salah satu jenis uji pembedaan yang dipilih yaitu uji pasangan. Uji pasangan bertujuan membedakan satu produk yang jenisnya sama, namun salah satunya telah dimodifikasi baik dari segi proses, formulasi, dan sebagainya (Lasimpala *et al.* 2014).

Pengujian organoleptik ini dipilih untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan dan pengaruhnya dari kedua kondisi penyimpanan terhadap mutu sensori produk mayones manis pada parameter aroma, rasa, dan warna. Hasil pengujian dibandingkan dengan hasil studi literatur untuk mengetahui penyimpanan yang lebih baik agar produk tetap terjaga mutunya sampai ke tangan konsumen.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, rumusan masalah yang dikaji adalah:

1. Adakah perbedaan sifat organoleptik antara produk mayones manis yang disimpan pada kondisi *chiller* dan *freezer* melalui uji pasangan?
2. Adakah pengaruh antara produk mayones manis yang disimpan pada kondisi *chiller* dan *freezer*?

1.3 Tujuan

1. Melakukan uji pasangan untuk mengetahui perbedaan terhadap sifat organoleptik antara produk mayones manis yang disimpan pada kondisi *chiller* dan *freezer*.
2. Mengetahui pengaruh kedua kondisi penyimpanan terhadap sifat organoleptik produk mayones manis.

1.4 Manfaat

Manfaat laporan akhir ini adalah memberikan informasi mengenai ada atau tidaknya perbedaan dan pengaruh dari kedua kondisi penyimpanan terhadap mutu sensori produk dan solusi penyimpanan yang lebih baik terhadap mayones manis berdasarkan literatur dan kondisi perusahaan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini mencakup aspek proses produksi mayones manis pada divisi *hot kitchen* selama proses produksi. Ruang lingkup tersebut dipilih untuk diamati proses produksinya dan dilakukan pengujian organoleptik dengan sampel uji mayones manis yang disimpan pada kondisi *chiller* dan *freezer*.