

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mayones adalah salah satu jenis saus yang banyak digemari oleh masyarakat. Mayones memiliki warna putih kekuningan, rasa yang cenderung asam dan tekstur yang lembut. Mayones biasa digunakan sebagai saus pelengkap dalam berbagai produk seperti salad, risol, pizza, dan sebagainya. Penggunaan mayones dalam berbagai produk pangan membuat permintaan produk mayones semakin tinggi sehingga saat ini mayones sudah banyak diproduksi baik dalam industri kecil maupun industri besar.

PT Fortuna Pacific merupakan perusahaan yang menghasilkan produk *frozen food* untuk berbagai macam merk restoran. PT Fortuna Pacific terbagi menjadi dua divisi yaitu divisi *Hot Kitchen* dan *Bakery and Pastry*. Produk yang dihasilkan oleh divisi *Hot Kitchen* adalah produk daging dan saus seperti *beef patty*, ayam *kentucky*, mayones, mayones manis, saus *barbeque*, saus *bolognese*, saus *bulgogi*, dan lain sebagainya, sedangkan untuk divisi *Bakery and Pastry* menghasilkan produk roti dan kue seperti, *panini bread*, *cinnamon roll*, *muffin*, *chocolate cake*, dan lain sebagainya.

Mayones merupakan produk emulsi minyak dalam air dengan menggunakan kuning telur sebagai bahan pengemulsinya (Amertaningtyas dan Jaya 2011). Penggunaan kuning telur sebagai pengemulsi dikarenakan mengandung lesitin dalam bentuk kompleks yaitu *lechitoprotein* yang merupakan lipoprotein yang memiliki peran sebagai pengemulsi dalam kuning telur (Prabowo 2020). Selain kuning telur sebagai pengemulsi, terdapat komponen penting lain dalam pembuatan mayones yaitu larutan asam sebagai medium pendispersi, dan minyak nabati sebagai medium terdispersi yang dimana komponen-komponen tersebut harus dalam keadaan yang seimbang agar menghasilkan produk mayones dengan kualitas yang baik (Prabowo 2020).

Kondisi penyimpanan mayones harus diperhatikan untuk menghindari kerusakan produk sebelum sampai kepada konsumen. Kerusakan yang terjadi pada mayones seperti perubahan fisik maupun sensori, perubahan kimia, maupun perubahan mikrobiologi. Salah satu kerusakan yang dapat terjadi selama penyimpanan pada bahan yang mengandung minyak yaitu ketengikan yang dapat terjadi akibat adanya reaksi oksidasi lemak sehingga dapat merubah rasa dan aroma pada mayones. Oleh sebab itu perlu diketahui penyimpanan produk saus mayones agar tidak menimbulkan perubahan rasa dan aroma dengan dilakukan uji pembedaan dengan metode uji segitiga.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang diatas, dapat dirumuskan permasalahan yaitu apakah terdapat perubahan sifat organoleptik mayones yang disimpan dengan kondisi penyimpanan suhu *chiller* dan suhu ruang setelah penyimpanan selama dua minggu, apa yang menyebabkan terjadinya perubahan sifat organoleptik tersebut, serta adakah pengaruh kondisi penyimpanan baik penyimpanan suhu *chiller* maupun suhu ruang terhadap perubahan rasa serta aroma pada produk mayones.

1.3 Tujuan

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Fortuna Pacific memiliki dua tujuan utama yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dalam pelaksanaan PKL adalah untuk menambah wawasan dan mengaplikasikan pengetahuan yang telah didapatkan selama masa perkuliahan serta memberikan persiapan untuk menghadapi dunia kerja, serta tujuan khusus dari pelaksanaan PKL ini adalah untuk mengetahui adakah perubahan sifat organoleptik mayones yang disimpan pada kondisi penyimpanan suhu *chiller* dan suhu ruang setelah disimpan selama dua minggu.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan banyak memberikan manfaat khususnya bagi mahasiswa yaitu dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan di dunia kerja, pengalaman kerja, serta menumbuhkan sifat tanggung jawab dalam melaksanakan atau ketika diberikan suatu pekerjaan. Manfaat lain yang didapatkan dari kegiatan PKL ini yaitu untuk perusahaan dimana mendapatkan suatu informasi terkait kondisi penyimpanan yang tepat untuk produk saus mayones sebagai suatu saran atau masukan positif untuk perusahaan.

1.5 Ruang Lingkup

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan serta pengambilan data ini mencakup proses penerimaan bahan, pengamatan proses produksi, pengemasan produk, penyimpanan produk, serta pengujian organoleptik produk mayones dengan dua kondisi penyimpanan suhu *chiller* dan suhu ruang untuk pengumpulan data.