

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk pangan yang berbentuk emulsi seperti mayones banyak digunakan oleh masyarakat sebagai pendamping menu makanan *salad*, *sandwich*, *pizza* dan pangan lainnya. Mayones merupakan produk olahan yang terbuat dari bahan dasar minyak nabati dan telur dimana kuning telur sebagai agen pengemulsi. Mayones dikategorikan produk emulsi semi padat minyak dalam air (o/w) yang formulasinya terdiri dari minyak nabati, kuning telur, vinegar, garam, gula, mustard dan lada putih sebagai bahan optional (Evanuarini *et al.* 2016). Pada proses pembuatan mayones mempunyai tiga komponen utama dalam pembentukan adonannya yaitu larutan asam sebagai medium pendispersi, kuning telur sebagai emulsifier dan minyak sebagai medium terdispersi. Komponen tersebut harus diberikan dalam keadaan seimbang agar menghasilkan mutu mayones yang baik dari segi organoleptik dan fisik (Usman *et al.* 2015).

PT Sorin Maharasa merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dibidang pangan *frozen food*. Produk yang dihasilkan oleh PT Sorin Maharasa seperti burger, sosis, *nugget*, *patties*, kornet, rolade, bakso dan mini pao. Selain itu perusahaan ini juga memproduksi mayones, produk pangan yang berbentuk emulsi. PT Sorin Maharasa memproduksi dua merek dagang yaitu mayones merek A dan mayones merek B yang mempunyai perbedaan dalam bentuk komposisi dan proses pengolahannya. Mayones yang dihasilkan oleh setiap merek memiliki karakteristik dan mutu tertentu sehingga dapat memenuhi permintaan pasar dan peminataan konsumen.

Mayones biasanya berwarna kekuningan, bertekstur kental, memiliki rasa dan aroma yang khas. Perubahan sensori pada mayones sering terjadi sebelum masa umur simpannya habis. Penyimpanan mayones yang kurang tepat dapat mengakibatkan perubahan mutu baik secara fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Kerusakan dapat disebabkan beberapa faktor yaitu destabilisasi fisik, oksidasi kimia, dan mikrobiologi. Penyimpanan yang dilakukan pada suhu tinggi tidak menjamin kualitas suatu produk karena mengalami perubahan dan kerusakan kestabilan emulsi yang disebabkan oleh dekomposisi oksidatif pada minyak. Adanya dekomposisi oksidatif pada minyak dapat menimbulkan ketengikan, aroma yang tidak sedap serta rasa khas pada mayones tidak muncul. Perubahan yang terjadi pada mutu organoleptik mayones akan mempengaruhi penurunan tingkat penerimaan konsumen dan tingkat penjualan pasar, maka perlu dilakukannya uji penerimaan panelis dengan metode uji hedonik. Menurut Tarwendah *et al.* (2017), uji hedonik merupakan uji tingkat kesukaan konsumen terhadap sifat organoleptik produk. Skala penilain dimulai dari angka 1 sampai 7 dimana angka terkecil menunjukkan sangat tidak suka (1) hingga angka yang terbesar menunjukkan sangat suka (7).

1.2 Rumusan Masalah

Mayones merupakan produk pangan olahan yang mudah rusak jika tidak memperhatikan penyimpanannya. Penyimpanan mayones sering dilakukan konsumen terhadap berbagai suhu seperti suhu ruang dan suhu *chiller*. Penyimpanan yang kurang tepat mengakibatkan terjadinya penurunan mutu

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 memungut dan memperbarik sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

©Himpunan Pelajar IPB (Siswa Pranam Bogor) Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



produk salah satunya adalah mutu organoleptik. Oleh karena itu perlu dilakukan percobaan terhadap mutu organoleptik mayones akibat suhu penyimpanan dengan metode uji hedonik.

1.3 Tujuan

Pelaksanaan praktik kerja lapangan (PKL) memiliki dua tujuan yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umumnya yaitu mahasiswa mampu menerapkan ilmu yang diperoleh selama pembelajaran di Sekolah Vokasi IPB, mampu mengenali dunia kerja, dapat bekerja sama dengan baik sesama para pekerja dan menambah pengetahuan tentang proses produk olahan *frozen food* di PT Sorin Maharasa. Tujuan khususnya yaitu mengetahui proses produksi mayones, serta melakukan percobaan pengaruh perlakuan (jenis telur dan metode pencampuran, suhu penyimpanan) terhadap mutu organoleptik mayones selama penyimpanan.

1.4 Manfaat

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, perguruan tinggi dan masyarakat umum. Manfaat bagi mahasiswa yaitu dapat memberikan pengalaman dan mengenali tentang pekerjaan, bertanggung jawab dan bijak dalam menjalankan suatu pekerjaan. Manfaat bagi perusahaan yaitu dapat mengetahui informasi terkait percobaan mayones yang dilakukan sehingga dapat memberikan masukan yang positif bagi perusahaan. Manfaat bagi perguruan tinggi dapat memperkenalkan salah satu program studi SV IPB yaitu Supervisor Jaminan Mutu Pangan (SJMP) kepada masyarakat dan memberikan tambahan literatur bagi perpustakaan SV IPB. Bagi masyarakat umum, percobaan mayones dapat memberikan informasi penting pengaruh suhu penyimpanan terhadap mutu organoleptik mayones.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.