

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu kedelai merupakan minuman nabati yang diperoleh dari ekstraksi biji kedelai dan dikenal sebagai alternatif susu hewani. Kandungan protein nabati, lemak tak jenuh, serta *isoflavon* menjadikan susu kedelai sebagai pilihan yang lebih sehat, terutama bagi individu yang mengalami intoleransi laktosa, alergi susu sapi dan menjalani pola makan vegan (USDA, 2020). Susu kedelai juga ramah lingkungan dan mudah diolah menjadi berbagai bentuk produk turunan, salah satunya vegan mayones. Sebagai negara dengan konsumsi kedelai yang tinggi, Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan produk olahan berbasis susu kedelai yang inovatif dan bernilai tambah (Baroh, Windiaana, & Ariyanti, 2021).

Mayones merupakan produk olahan pangan dengan sistem emulsi minyak dalam air (o/w) dengan konsentrasi minyak yang tinggi, terbuat dari air, garam, gula, minyak, jeruk lemon, dan kuning telur. Kuning telur merupakan pengemulsi yang baik karena mengandung lesitin dalam bentuk kompleks yaitu lechitoprotein. Lechitoprotein merupakan lipoprotein yang memiliki peranan sebagai bahan pengemulsi dalam kuning telur. Mayones merupakan salah satu produk pelengkap yang banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat. Selain digunakan unruk bumbu pelengkap salad, sekarang mayones digunakan untuk bumbu pelengkap berbagai makanan seperti *sandwich*, *french fries*, *takoyaki*, *okonomiyaki*, dan sejenisnya. Mayones biasanya berwarna kekuningan, bertekstur kental, dan memiliki rasa yang khas.

Penelitian ini menggunakan *vegan mayones* berbahan dasar susu kedelai, dikarenakan tidak semua orang di dunia ini bisa mengonsumsi telur. Sehingga orang yang tidak dapat mengonsumsi telur tetap dapat mengonsumsi *mayones* berbahan dasar susu kedelai. Berdasarkan penelitian, kacang kedelai mengandung asam alfa-linolenat, asam lemak omega-6 dan *isoflavon*, *genistein* dan *daidzein*. Kacang kedelai adalah

sumber kalsium, zat besi, seng, fosfor, magnesium, *tiamin, riboflavin, niasin* dan asam folat.

Dengan demikian, penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui sejauh mana potensi penerimaan produk ini sebagai alternatif yang sehat, ramah lingkungan, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen muda.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka rumusan masalah dapat diuraikan sebagai berikut :

- 1) Bagaimana persepsi generasi muda Surabaya terhadap produk vegan mayones?
- 2) Bagaimana preferensi generasi muda Surabaya sebagai konsumen vegan mayones ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut :

- 1) Untuk mengetahui persepsi generasi muda Surabaya terhadap produk vegan mayones.
- 2) Untuk mengetahui preferensi generasi muda Surabaya sebagai konsumen vegan mayones.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini sebagai berikut :

- 1) Pengusaha dapat melakukan diversifikasi produk vegan mayones sebagai strategi menjangkau pasar baru.
- 2) Konsumen dapat memilih produk vegan mayones alternative bagi konsumen yang tidak mengonsumsi telur.
- 3) Pembaca dapat menambah wawasan terhadap produk nabati.