

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Margarin merupakan produk pangan berbentuk emulsi air dalam lemak (w/o) yang berasal dari hasil olahan minyak nabati (Hasibuan & Hardika, 2015). Konsumsi margarin di Indonesia terus mengalami peningkatan yaitu mencapai 39,21 ton pada tahun 2018 (Mahmud et al., 2019). Margarin tersusun dari fase minyak dan fase air dimana fase minyak biasanya terdiri dari trigliserida, zat pengemulsi, antioksidan, dan pewarna (Gao et al., 2022). Adapun fase air terdiri dari air, garam, dan pengawet. Pada umumnya, lemak yang digunakan dalam pembuatan margarin berasal dari minyak sawit yang telah melalui proses pemucatan. Namun, proses ini dapat mendegradasi kandungan karoten dalam minyak sehingga diperlukan proses penambahan vitamin A (Stout et al., 2017). Hal ini sangat disayangkan karena karoten merupakan sumber provitamin A yang bersifat sebagai antioksidan (Maoka, 2020) dan berpotensi sebagai solusi pencegahan kekurangan vitamin A pada anak-anak dan wanita hamil (Hasrul Abdi Hasibuan, 2021).

Red Palm Oil (RPO) berpotensi untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan margarin yang kaya akan kandungan karoten. Karoten merupakan provitamin A yang berperan penting dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh, sistem penglihatan, serta pertumbuhan dan perkembangan anak dan ibu hamil (Chacón-Ordóñez et al., 2019). Penggunaan *red palm stearin* (RPS) dan *red palm olein* (RPOL) pada margarin dapat meningkatkan nilai jual karena adanya kandungan karoten yang tinggi sehingga dapat mengurangi atau bahkan menghilangkan proses penambahan vitamin A pada margarin. Penggunaan RPO

yang memiliki kandungan karoten tinggi sebagai bahan baku pembuatan margarin biasanya jauh lebih ekonomis dan dapat diproses di berbagai negara dengan harga yang lebih rendah dibandingkan dengan penambahan vitamin A buatan. Namun, penggunaannya perlu diperhatikan guna menghasilkan margarin dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik sesuai standar dan dapat diterima oleh konsumen. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai pembuatan margarin dari RPS dan RPOL dengan variasi rasio untuk mengetahui pengaruhnya terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik. Selain itu juga untuk mendapatkan rasio RPS dan RPOL yang dapat menghasilkan margarin dengan penerimaan karakteristik fisikokimia dan organoleptik terbaik.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat diidentifikasi masalah yaitu bagaimana pengaruh variasi rasio RPS dan RPOL terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik margarin?

1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh rasio RPS dan RPOL terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik margarin. Adapun tujuan dari penelitian ini ialah untuk menentukan rasio RPS dan RPOL yang menghasilkan margarin dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yang terbaik.

1.4. Kegunaan Hasil Penelitian

Kegunaan dari hasil penelitian ini yaitu diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pembuatan margarin dari RPS dan RPOL dengan metode *blending* untuk industri yang berkaitan dengan pengolahan lemak dan minyak.

Adapun kegunaan hasil penelitian bagi akademisi ialah sebagai referensi untuk melanjutkan dan mengembangkan penelitian mengenai margarin berbasis RPO.