

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Hidangan adalah segala sesuatu yang disajikan baik makanan atau minuman yang sudah diolah. Dalam bidang kuliner, hidangan dibagi menjadi tiga jenis diantaranya hidangan pembuka (*Appetizer*), hidangan utama (*main course*), dan hidangan penutup (*dessert*). Seperti yang diketahui berbagai jenis restoran atau tempat makan yang menjual hidangan utama atau *maincourse* dapat dengan mudah dijumpai. Namun banyak juga usaha makanan yang berkembang menjual hidangan penutup atau *dessert* seperti kedai kopi, *cake shop*, kedai es krim dan masih banyak lagi.

Hidangan penutup merupakan makanan ringan yang pada umumnya manis dan disajikan pada saat acara makan berakhir. Hidangan penutup atau *dessert* terdiri atas dua macam, yaitu *hot dessert* dan *cold dessert*. *Hot dessert* merupakan hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan panas, seperti *pancake* atau *crepes*, *pie*, dan *hot pudding*. Sementara itu *cold dessert* merupakan hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan dingin, seperti *shorbet*, puding, *mousse*, *custard*, dan *ice cream* (Susanto, 2014 :1). Salah satu contoh makanan yang termasuk cold dessert adalah es krim.

Es Krim adalah produk olahan susu yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampur bahan baku secara bersama-sama. Bahan yang digunakan adalah kombinasi susu dengan bahan tambahan seperti gula, madu atau tanpa bahan perasa, warna dan stabilizer (Ridawati & Alsuhendra, 2015 :2).

Es krim merupakan salah satu makanan dessert yang terkenal di seluruh negara, terutama di masyarakat Indonesia baik dikalangan usia muda sampai usia tua. Indonesia merupakan negara dengan jumlah konsumsi es krim terbesar di Asia Tenggara, yaitu sebesar 158 juta liter per tahun (Marketeers, 2015:1). Rata-rata konsumsi es krim dalam setiap minggu sebesar 0.207 perkapita dan dalam setiap tahunnya sebesar 10.81 perkapita (Kementerian Pertanian, 2018:102). Bertambahnya tingkat konsumsi terhadap produk es krim dapat disebabkan adanya

peningkatan pendapatan, serta dipengaruhi dengan gaya hidup dan selera yang berubah.

Es krim merupakan hidangan yang memiliki banyak kandungan gizi yang baik untuk tubuh karena didalam 100 gram es krim terdapat protein dengan total 4.0 g dan energi dengan total 210 kal (Kementerian Kesehatan RI,2018). Produk es krim yang telah ada, banyak yang menggunakan lemak susu sebagai bahan utamanya. Banyaknya kandungan lemak dalam pembuatan es krim sangat berperan penting karena mempengaruhi daya kesukaan konsumen (Uswatun, 2011:2).

Peningkatan konsumsi produk es krim membuat produsen bersaing meningkatkan kualitas es krim sehingga es krim mengalami perubahan dan inovasi baru baik dari segi rasa, tekstur, aroma dan warna. Es krim banyak dibuat dengan penambahan bahan pelengkap dari jenis sayuran seperti es krim brokoli, sawi dan lain lain, serta buah-buahan seperti es krim pisang, mangga dan lain-lain. Penambahan pewarna alami atau sintetis dalam pembuatan es krim bertujuan agar terlihat menarik pada penikmatnya.

Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber pangan namun masih belum mengembangkan produk makanan atau minuman yang inovatif dan kreatif, untuk itu perlu adanya pemanfaatan bahan lokal secara optimal sehingga meningkatkan daya produktifitas dan pengembangan. Salah satu industri dibidang makanan dan minuman yang memiliki potensi untuk berkembang adalah produk es krim, ini dapat dilihat tingkat kesukaan konsumen terhadap produk es krim.

Menurut Nur & Putrie (2019 :1), pada jurnal dengan judul “Pengaruh Penambahan Varian Ubi Jalar Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim”, varian ubi yang digunakan adalah ubi jalar ungu, formulasi terbaik yaitu dengan menggunakan persentase 7,5 % dan 15 % yang menghasilkan tekstur lembut dan sedikit berserat. Dari hasil penelitian tersebut es krim dapat dimodifikasi dengan menggunakan bahan pangan lokal lainnya, adanya pemanfaatan bahan lokal akan menambah inovasi pada es krim dan semakin banyak diminati oleh masyarakat.

Kluwih (*Artocarpus Communis*) merupakan salah satu tanaman khas yang banyak ditemukan di Indonesia. Buah kluwih yang masih muda umumnya sering digunakan masyarakat menjadi olahan sayuran seperti sayur lodeh kluwih, gulai kluwih dan lain-lain. Buah kluwih yang sudah tua, masyarakat biasanya

memanfaatkan pada bagian biji kluwih dan kemudian diolah menjadi makanan ringan dengan cara dikukus atau direbus.

Biji Kluwih dapat diolah berbagai macam makanan salah satunya *cup cake free* gluten dengan berbahan dasar tepung biji kluwih, bahan tersebut dijadikan sebagai alternatif penggunaan bahan lokal yang bebas kandungan gluten (Salsabillah dkk, 2019:1). Hal ini dapat disimpulkan bahwa dengan penggunaan biji kluwih dapat dijadikan sebagai bahan baku dalam jenis olahan makanan lainnya.

Biji kluwih merupakan bahan yang dapat digunakan untuk meningkatkan dalam pengolahan suatu produk inovasi dan memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi tubuh. Biji kluwih mengandung protein 8,84 %, kandungan protein biji kluwih ini lebih tinggi dibanding biji nangka dan setara dengan kandungan protein beras jagung kuning 8,7 %. Biji kluwih juga mengandung lemak sebesar 5,59 %, serat sebesar 8,19 %, abu sebesar 1,49 %, fenol sebesar 0,06 % dan karbohidrat sebesar 64,96 % (Amielia dkk, 2014 :1)

Menurut Setyoningsih dkk (2012:1) dalam pembuatan tempe dengan menggunakan biji kluwih, kandungan yang terdapat didalam biji kluwih adalah karbohidrat sebesar 64,965 %, ini menunjukkan biji kluwih dapat berpotensi sebagai salah satu sumber karbohidrat, serta biji kluwih memiliki kandungan serat sebesar 8,196%. Adapun fungsi serat sangat penting bagi tubuh, karena dengan mengkonsumsi serat yang cukup dapat melancarkan konstipasi ( buang air kecil dan besar).

Menurut penelitian Filiyanti (2013:1), pada jurnal dengan judul “Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skim dalam pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa” Hasil es krim yang terbaik adalah dengan menggunakan ubi jalar ungu sebesar 17,5 % dan susu tempe sebesar 12,5%. Penggunaan ubi jalar ungu dengan memiliki kandungan karbohidarat yang tinggi akan meningkatkan tekstur dan menstabilkan daya ikat air yang berpengaruh pada kekentalan, sehingga membantu pada pembentukan *body* es krim.

Biji kluwih memiliki kandungan pati berkisar antara 30,15 % - 39,09%, pada pati biji kluwih memiliki kandungan amilosa rendah sebesar 13.07% dibandingkan pati jagung 25 %, pati ganyong 39,30%, ubi jalar 28,93% dan pati garut 28,64% (Sukatiningsih, 2005:1). Dengan adanya kandungan pati didalam biji

kluwih, membantu pada tekstur dan pembentukan *body* es krim menjadi lebih baik. Sehingga menjadi potensi biji kluwih apabila digunakan sebagai penambahan bahan dalam pembuatan es krim.

Penambahan biji kluwih terhadap es krim, dilakukan dengan cara biji kluwih dijadikan puree yaitu biji kluwih dikukus kemudian dihaluskan dengan menggunakan *food processor*, bertujuan untuk mempermudah pada proses pembuatan serta es krim yang dihasilkan memiliki karakteristik yang baik.

Berdasarkan hasil uji coba pada pembuatan es krim biji kluwih, dibandingkan penggunaan tepung biji kluwih dan bubur biji kluwih, tekstur serta warna yang dihasilkan pada es krim kurang baik. Penggunaan tepung biji kluwih pada pembuatan es krim bertekstur lebih padat dan berwarna agak gelap. Penggunaan bubur biji kluwih pada pembuatan es krim bertekstur tidak lembut dan terjadi pengkristalan.

Menurut penelitian Nur Hidayah (2016:1), dengan judul kecepatan meleleh dan organoleptik es krim dengan penambahan sari biji kluwih dan daun cincau. Hasil penelitian menunjukkan kecepatan meleleh yang paling lama pada perlakuan S<sub>3</sub>D<sub>3</sub> yaitu sari biji kluwih (80ml) dan daun cincau (11 gr) dengan hasil 14 menit 32 detik. Adapun hasil uji organoleptik yang disukai masyarakat adalah pada perlakuan S<sub>2</sub>D<sub>2</sub> dengan warna hijau, aroma khas biji kluwih, rasa manis dan tekstur lembut. Berdasarkan hasil uji lanjutan, dibandingkan penggunaan sari biji kluwih dengan puree biji kluwih, kecepatan meleleh pada penggunaan puree biji kluwih lebih baik karena dilihat dari hasil resistensi pelelehan yang paling lama adalah 21 menit 33 detik.

Penggunaan biji kluwih di Indonesia belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, sehingga peneliti tertarik untuk mengolah biji kluwih menjadi produk es krim. Penggunaan biji kluwih pada pembuatan es krim diharapkan menghasilkan warna, aroma, rasa dan tekstur yang dapat diterima oleh masyarakat. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan puree biji kluwih pada pembuatan es krim terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan es krim dengan penambahan puree biji kluwih ?
2. Apakah terdapat pengaruh penambahan puree biji kluwih terhadap nilai gizi es krim?
3. Apakah terdapat pengaruh penambahan puree biji kluwih terhadap kualitas es krim?
4. Apakah terdapat pengaruh penambahan puree biji kluwih terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur es krim?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan puree biji kluwih pada es krim terhadap daya terima konsumen?

## **1.3. Pembatasan Masalah**

Dari latar belakang masalah dan identifikasi masalah maka penelitian dibatasi pada pengaruh penambahan puree biji kluwih pada pembuatan es krim terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

## **1.4. Perumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

“Adakah pengaruh penambahan puree biji kluwih 10%, 20%, 30 % pada pembuatan es krim terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?”

## **1.5. Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan puree biji kluwih pada pembuatan es krim terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

## **1.6. Kegunaan Penelitian**

Hasil yang diperoleh nantinya dari penelitian ini diharapkan akan berguna untuk :

1. Masyarakat
  - a. Menambah varian rasa es krim dengan menggunakan puree biji kluwih
  - b. Memanfaatkan biji kluwih pada pembuatan es krim

- c. Menjadikan penggunaan biji kluwih dalam pembuatan es krim untuk usaha rumah tangga
- d. Mengetahui bagaimana membuat es krim dengan penambahan puree biji kluwih

2. Prodi Tata Boga

- a. Menjadi salah satu terobosan baru terhadap penelitian produk dari es krim sehingga mengangkat nama baik Prodi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta

3. Mahasiswa

- a. Sebagai bahan referensi bagi Mahasiswa Universitas Negeri Jakarta dalam penelitian yang berhubungan dengan pembuatan es krim dalam mata kuliah seni kuliner dan kontinental

