

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Es krim merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat diberbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2008) es krim merupakan jenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim dari campuran susu, lemak hewani maupun nabati, dengan atau tanpa bahan makanan lain dan bahan makanan yang diizinkan. Penyajian es krim memiliki banyak jenis salah satunya penyajian langsung menggunakan *cone* es krim.

Cone es krim pertama diciptakan pada tahun 1904 ketika pemeran di St. Louis. Berawal dari seorang pedagang es krim yang mengajak kerjasama seorang pedagang wafer untuk membuat wafer sebagai tempat (wadah) es krim (A Prihastuti, 2004). Menurut Prihastuti (2004) *cone* merupakan biskuit yang termasuk dalam kualifikasi wafer. Wafer adalah makanan ringan (*snack food*) yang memiliki kadar air rendah yang terbuat dari campuran tepung, lemak, gula, air dan *leavening agent* (*yeast, soda, amonium bikarbonat*). *Cone* es krim merupakan wadah es krim yang dapat dimakan dan banyak didapatkan di Indonesia. *Cone* es krim umumnya berbentuk kerucut seperti corong, dengan diameter 3-4 cm, tebal 0,5-0,7 cm, tinggi 11 cm, berat 5 gram, dan berwarna putih kecoklatan (A Prihastuti, 2004).

Menurut Aprilliasa (2017) *cone* es krim diproduksi dengan berbagai macam bentuk seperti *cake cone, sugar cone, waffle cone*. *Cake cone* terbuat dari bahan-bahan yang hampir mirip dengan bahan pembuatan kue yang cenderung cair sehingga bahan ini yang membuat *cake cone* memiliki tekstur yang ringan, halus, dan mudah hancur. *Sugar cone* adalah jenis wadah es krim yang mudah didapatkan karena diproduksi dan dijual secara massal. *Sugar cone* terbuat dari tepung tapioka, tepung terigu, gula, garam, lesitin, dan air. *Sugar cone* memiliki 2 bentuk yaitu bentuk kerucut dan mangkuk. *Waffle cone* biasanya dan dibuat langsung di gerai khusus es krim secara langsung. *Waffle cone* memiliki kadar air yang banyak dan biasanya memiliki daya simpan yang tidak lama dibandingkan *cake cone* dan *sugar*

cone. *Waffle cone* terbuat dari tepung terigu, gula, *butter*, dan susu. Umumnya *cone* es krim memiliki rasa yang manis dan tekstur yang renyah.

Ubi jalar (*Ipomoea Batatas L*) merupakan jenis umbi-umbian yang termasuk sumber karbohidrat di Indonesia (Suprpti, 2009 dalam Hendarto & Siregar, 2010). Terdapat beberapa jenis ubi jalar di Indonesia yaitu ubi jalar ungu, ubi jalar orange, ubi jalar kuning, dan ubi jalar putih. Daging ubi jalar putih dan ungu biasanya lebih padat dan kering, sedangkan daging ubi jalar orange dan kuning lebih lunak dan mengandung kadar air tinggi. Semakin pekat warna merah ubi jalar, semakin tinggi kadar betakarotinya. Ubi jalar putih hanya mengandung betakarotin sebesar 260mg/100 gram umbi. Ubi jalar kuning mengandung betakarotin sebesar 2900 mg/100 gram umbi. Betakarotin pada ubi berfungsi bagi kesehatan tubuh seperti menjaga kesehatan mata, kesehatan kulit, dan mencegah berbagai jenis kanker (Adelya, 2021).

Tepung ubi ungu merupakan hancuran ubi jalar ungu yang dihilangkan kadar airnya. tepung ubi ungu dapat dibuat secara langsung dari ubi jalar ungu yang dihaluskan (digiling) dengan tingkat kehalusan kurang dari 100 mesh. Pembuatan ubi jalar ungu dengan cara dipotong tipis-tipis kemudian dikeringkan dan dihaluskan dengan tingkat kehalusan 100 mesh (Christiana & Wisti, 2011).

Pada proses pengeringan terdapat beberapa cara antara lain dengan penjemuran dan pengeringan buatan. Penjemuran merupakan pengertian alamiah dengan menggunakan sinar matahari langsung sebagai energi panas. Pengeringan secara penjemuran memiliki waktu yang sangat lama dan mutunya tergantung pada keadaan cuaca. Sedangkan pengeringan buatan (*artificial drying*) atau sering pula disebut pengeringan mekanis merupakan pengeringan dengan menggunakan alat pengering. Pada pengeringan buatan, tinggi rendahnya temperatur, kecepatan aliran udara maupun kelembapan dapat dapat diatur sesuai dengan komoditi yang dikeringkan. Karena proses pengeringan dilakukan dalam ruangan yang tertutup maka kebersihan maupun kualitasnya dapat lebih terjamin. Kecepatan pengeringan dengan sinar matahari berjalan lambat sehingga seringkali mengalami kerusakan karena mikroba, lalat dan kualitasnya kurang baik. Hal ini terjadi terutama pada bahan pangan yang banyak mengandung air.

Ubi jalar ungu dapat ditemukan di berbagai tempat terutama pasar. Ubi jalar ungu banyak sekali dimanfaatkan sebagai bahan makanan pengganti beras. Kebanyakan ubi jalar ungu hanya dikonsumsi sebagai bahan makanan tambahan dalam bentuk campuran gorengan atau direbus. Disamping itu, dalam kehidupan sehari-hari masyarakat kurang memanfaatkannya menjadi produk yang bernilai ekonomis. Masih sedikit pengolahan dan kreasi ubi ungu menjadi produk makanan yang menarik.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti melakukan penelitian penambahan tepung ubi ungu pada pembuatan *cone es krim* terhadap daya terima konsumen. Pada pembuatan *cone es krim* yang menggunakan tepung ubi ungu diharapkan dapat memiliki rasa baru tanpa mengubah cita rasa dari *cone es krim*, pada tekstur *cone* tidak mengurangi kerenyahan *cone es krim*. *cone es krim* dengan tepung ubi ungu diharapkan dapat menambah variasi *cone es krim* yang sudah ada sehingga dapat meningkatkan bahan pangan lokal yaitu ubi jalar ungu. Untuk mengetahui diterimanya *cone es krim* dengan penambahan tepung ubi ungu di masyarakat maka akan dilakukan uji coba daya terima konsumen dengan meliputi aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Apakah ubi jalar ungu dapat dibuat menjadi tepung ?
2. Apakah ubi jalar ungu dapat digunakan dalam pembuatan *cone es krim*?
3. Bagaimana proses pembuatan *cone es krim*?
4. Berapakah persentase penggunaan tepung ubi ungu yang baik dalam pembuatan *cone es krim*?
5. Apakah tepung ubi ungu dapat mempengaruhi hasil *cone es krim*?
6. Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung ubi ungu pada pembuatan *cone es krim* terhadap daya terima konsumen?

1.3. Pembatasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada pengaruh penambahan tepung ubi ungu dengan persentase 20%, 30%, dan 40% pada pembuatan *cone* es krim yang ditinjau dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa terhadap daya terima konsumen.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah, maka perumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung ubi ungu pada pembuatan *cone* es krim terhadap daya terima konsumen?”.

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung ubi ungu dengan persentase pada pembuatan *cone* es krim terhadap daya terima konsumen.

1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat berguna untuk :

1. Memberikan pengetahuan bagi peneliti cara memanfaatkan ubi jalar ungu untuk membuat *cone* es krim.
2. Dapat menambahkan pengetahuan dalam mata kuliah Seni Kuliner mengenai penggunaan bahan dasar lain pada pembuatan *cone* es krim khususnya Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Memotivasi minat mahasiswa guna mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan ubi jalar ungu yang masih jarang digunakan dalam pengolah makanan.
4. Dapat memberikan pengetahuan dan mengenalkan kepada masyarakat penggunaan tepung ubi ungu dalam pembuatan *cone* es krim.