

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Puding adalah makanan penutup yang sudah umum dikenal dan dikonsumsi masyarakat. Istilah puding digunakan Eropa abad pertengahan untuk hidangan dari daging yang di bungkus. Di Britania Raya, istilah puding sering digunakan untuk hidangan penutup yang dibuat dari telur dan tepung, serta dimasak dengan cara dikukus, atau direbus (Arini, 2015). Puding karamel adalah varian dari makanan penutup *custard* polos, di mana sirup gula yang dimasak hingga menjadi karamel dituangkan ke dalam cetakan sebelum ditambahkan dasar makanan penutup. Biasanya, hidangan ini dimasak dengan menggunakan *au bain-marie* di atas kompor atau dalam oven dalam wadah berisi air. Setelah matang, hidangan ini disajikan dengan saus karamel di atasnya.

Formula dasar dalam pembuatan puding karamel yaitu telur, gula, dan susu sebagai cairannya. Susu yang dimaksud adalah susu sapi. Susu sapi mengandung laktosa, yaitu gula yang berasal dari susu. Laktosa merupakan sumber energi yang baik bagi tubuh, namun beberapa orang mengalami intoleransi laktosa, yaitu kondisi di mana tubuh tidak dapat mencerna laktosa. Gejala intoleransi laktosa dapat berupa mual, muntah, diare, dan perut kembung (AKG FKM UI, 2023). Diperkirakan lebih dari 70% populasi dunia memiliki beberapa derajat intoleransi laktosa. Prevalensi intoleransi laktosa bervariasi menurut ras dan etnis. Orang dengan ras Afrika Amerika, Hispanik/Latin, Asia, dan penduduk asli Amerika memiliki risiko lebih tinggi untuk mengalami intoleransi laktosa daripada orang dengan keturunan Eropa (GKIA, 2023). Susu sapi juga mengandung kolesterol. Kolesterol merupakan zat yang dibutuhkan oleh tubuh untuk membentuk sel-sel baru, namun asupan kolesterol yang berlebihan dapat meningkatkan risiko penyakit jantung (KEMKES, 2023).

Untuk mengurangi dampak intoleransi laktosa dan mengurangi asupan kolesterol dapat mengganti cairan susu sapi dengan susu nabati seperti susu kedelai dan santan. Susu kedelai merupakan salah satu produk olahan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dari biji kedelai. Kandungan gizi susu kedelai tiap 100 gram terdiri atas 6,28 g karbohidrat, 3,27 g protein, 1,75 g lemak; 0,6 g serat,

mengandung mineral seperti kalsium, besi, magnesium, serta vitamin seperti vitamin A, B1-12 (USDA, 2018). Kandungan protein dari susu kedelai ini setara dengan susu sapi yang memiliki kandungan protein sebesar 3,33 g/100 g bahan oleh karena itu susu kedelai cocok digunakan sebagai asupan protein nabati.

Susu kedelai memiliki kandungan asam amino yang hampir sama seperti susu sapi, dan merupakan minuman dari tumbuh-tumbuhan yang memiliki kandungan protein, termasuk asam amino yang lengkap (Hajirostamloom & Mahastie, 2008). Isoflavon merupakan senyawa bioaktif dalam susu kedelai yang berperan dalam *phyto-oestrogens* di dalam tubuh manusia dan juga membantu memelihara kesehatan tulang, mengurangi risiko kanker dan mengurangi gejala dari diabetes. Aktivitas antioksidan dari isoflavon telah terbukti berperan sebagai penghambat pembentukan radikal bebas dan penghambat oksidasi lemak (Ma & Huang, 2014).

Susu kedelai dapat dikenali melalui serangkaian ciri khas yang membedakannya. Dalam hal warna, susu kedelai yang baik memiliki tampilan putih susu yang jernih dan tidak keruh, menciptakan kesan kebersihan dan kesegaran. Aroma khas susu kedelai menjadi pembeda lainnya, dengan keharuman khas yang menandakan kemurnian dan kualitas bahan. Secara rasa, susu kedelai berkualitas dapat diidentifikasi dengan cita rasa khas susu kedelai yang murni, tanpa adanya jejak rasa tengik yang mengganggu. Kekentalan susu kedelai yang ideal, berada pada tingkat sedang yang tidak terlalu encer maupun terlalu kental (SNI, 2014), menciptakan tekstur yang pas untuk berbagai aplikasi kuliner. Rendemen susu kedelai yang berkisar antara 40% hingga 50% menjadi ukuran penting untuk menunjukkan kemurnian dan kadar nutrisi yang optimal. Dengan kombinasi karakteristik ini, susu kedelai berkualitas dapat memberikan kontribusi signifikan dalam menyempurnakan cita rasa dan kualitas hidangan yang melibatkan bahan ini.

Selain susu kedelai, santan juga memiliki potensi untuk menggantikan susu sapi. Santan kelapa merupakan emulsi lemak dalam air yang berwarna putih susu mengandung protein serta zat-zat gizi lainnya (Tangsuphoon dan Coupland, 2005). Santan merupakan emulsi minyak dalam air yang distabilisasi secara alamiah oleh protein (globulin dan albumin) dan fosfolipida. Santan kelapa mengandung energi sebesar 229 kkal., protein 2,3 g., karbohidrat 6 g, lemak 34,3 gram, lemak jenuh 21

g, lemak tak jenuh ganda 0,3 g, gula 3,3 g, kalium 263 mg dan serat pangan 2,2 g. (USDA, 2023).

Santan memiliki banyak manfaat karena adanya kandungan asam lemak jenuh yaitu asam laurat. Asam laurat merupakan asam lemak berantai sedang (*medium chain fatty acid*) yang dapat ditemukan secara alami pada ASI (Ketaren, 2008). Santan memiliki potensi menggantikan susu sapi. Santan tidak mengandung laktosa seperti pada susu sapi sehingga santan dapat dikonsumsi para penderita *lactose intolerant*. Selain itu kandungan lemak pada santan adalah lemak nabati yang tidak mengandung kolesterol seperti yang ditemukan pada lemak hewani dalam susu sapi (Amazine, 2023). Santan mengandung berbagai jenis lemak, seperti lemak jenuh, lemak tak jenuh ganda, lemak omega 3, lemak omega 6, dan lemak tak jenuh tunggal.

Santan dapat dikenali melalui beberapa karakteristik khasnya. Dalam hal warna, santan yang baik memiliki tampilan putih susu yang jernih dan tidak keruh, memberikan kesan kebersihan dan kualitas yang tinggi. Aroma yang khas menjadi ciri khas lainnya, memancarkan keharuman khas santan yang memberikan nilai tambah pada hidangan. Secara rasa, santan berkualitas dapat diidentifikasi dengan cita rasa khas santan yang murni, tanpa jejak rasa tengik yang mengganggu. Kekentalan santan yang ideal, berada pada tingkat sedang yang tidak terlalu encer maupun terlalu kental, menciptakan tekstur yang pas dalam berbagai hidangan. Rendemen santan yang berkisar antara 35% hingga 52% menjadi parameter penting yang mencerminkan kemurnian dan kandungan santan yang optimal. Dengan kombinasi karakteristik ini, santan dapat menjadi komponen kunci untuk menciptakan hidangan lezat dan berkualitas tinggi (SNI, 2012).

Puding karamel dengan cairan susu kedelai dan santan yang menggantikan susu sapi diharapkan mampu daya terima konsumen melalui kombinasi cita rasa yang lezat dan kesehatan yang dihadirkan. Paduan rasa karamel yang khas, kelembutan puding, serta kelezatan cairan susu kedelai dan kekentalan santan menciptakan rasa yang khas. Tidak hanya itu, penggunaan susu kedelai dan santan dalam puding ini menjawab kebutuhan konsumen yang peduli terhadap kesehatan. Susu kedelai sebagai pengganti susu sapi memberikan opsi rendah lemak jenuh dan

bebas kolesterol, sementara santan memberikan rasa kaya lemak nabati yang dapat memberikan kekenyangan lebih lama.

Pada penelitian ini akan dilakukan tentang perbandingan perbedaan jenis cairan pada pembuatan puding karamel terhadap daya terima konsumen dengan cairannya yaitu susu kedelai dan santan. Keunggulan dari penelitian ini menggunakan cairan nabati yang lebih bervariasi dari segi kandungan dan gizi dan diharapkan memiliki hasil produk puding karamel dengan keberagaman aspek dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dilakukan penelitian tentang “Perbandingan Penggunaan Cairan Susu Kedelai dan Santan pada Pembuatan Puding Karamel terhadap Daya Terima Konsumen” meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur, dan sasaran produk puding karamel dengan cairan pengganti berupa susu kedelai dan santan adalah untuk umum karena intoleransi laktosa dialami dari segala usia.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas maka dapat dikemukakan beberapa masalah yang diidentifikasi sebagai berikut, yaitu:

1. Mencari solusi pengganti cairan susu hewani (susu sapi) dalam pembuatan puding karamel.
2. Belum diketahui daya terima konsumen terhadap puding karamel dengan cairan susu kedelai dan santan.
3. Perlu diketahui jenis cairan nabati yang tepat untuk mendapatkan puding karamel yang disukai konsumen.

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti yaitu “Perbandingan Penggunaan Cairan Susu Kedelai dan Santan pada Pembuatan Puding Karamel terhadap Daya Terima Konsumen” yang ditinjau dari aspek warna *custard*, rasa, aroma, kelembutan, dan pori-pori.

## **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka dapat dirumuskan masalah “Apakah terdapat perbandingan penggunaan cairan susu kedelai dan santan pada pembuatan puding karamel terhadap daya terima konsumen?”.

### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari dan menganalisis perbandingan penggunaan cairan susu kedelai dan santan pada pembuatan puding karamel terhadap daya terima konsumen.

### 1.6 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, antara lain :

1. Dapat memberi manfaat secara teoritis guna memperluas wawasan dan pengetahuan untuk mata kuliah makanan kontinental atau kue kontinental di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.
2. Sebagai bahan referensi yang dapat memotivasi mahasiswa khususnya Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk melakukan penelitian dengan variabel bebas lainnya.
3. Menjadi salah satu produk modifikasi dari pembuatan puding karamel dengan merubah jenis cairan yang biasa menjadi salah satu bahan utama dalam pembuatan puding karamel.