

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Santan adalah produk bahan pangan berbentuk cairan dengan warna putih susu yang diperoleh dengan cara pengepresan parutan daging kelapa segar yang telah dihaluskan dengan penambahan air maupun tidak menggunakan air (Yulindha, dkk., 2021). Santan biasanya diperoleh dari parutan daging kelapa dengan tingkat kematangan tua yang berumur sekitar 11-13 bulan (Yusra, 1998, diacu dalam Banowati dan Nurhidayati, 2021). Ketika buah kelapa semakin matang, daging kelapa atau endosperma akan menebal dan mengandung kadar lemak tinggi yang menjadi sumber dari santan. Karakteristik kelapa tua dapat dianalisis dari bentuk fisiknya yaitu serabut kelapa yang warna coklat namun belum bertunas, tekstur kulitnya keras dan ketebalan endosperma atau daging kelapa memiliki rata-rata ketebalan berkisar 12,51 mm (Banowati dan Nurhidayati, 2021). Menurut Sinsawasdi, dkk. (2022), salah satu cara untuk memperkirakan jenis kelapa yang sudah tua adalah dengan mengguncang buah kelapa sebanyak satu kali, lalu mendengarkan suara dari cairan yang berada di dalam buah kelapa. Buah kelapa yang sudah tua memiliki cairan kelapa yang lebih sedikit dibandingkan dengan kelapa muda, sehingga apabila buah kelapa diguncangkan akan terdengar suara guncangan cairan yang cukup keras.

Daging kelapa tua mengandung lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelapa muda. Santan dengan penggunaan buah kelapa tua yang tebal mengandung 40% lemak yang proses pembuatannya adalah dengan mengkeruk daging kelapa dari cangkang kelapa menggunakan parutan tangan atau parutan yang dipasang pada kursi untuk menyiapkan kelapa segar secara manual (Sinsawasdi, dkk., 2022). Santan mengandung lemak jenuh yang tidak merugikan kesehatan, karena tergolong ke dalam kelompok lemak jenuh rantai sedang yang diantaranya terdapat asam laurat dan asam kaprat. Namun konsumsi santan tetap harus dibatasi, apabila olahan santan dikonsumsi terlalu sering akan menimbulkan dampak masalah kesehatan. Berlebihan mengonsumsi lemak jenuh dalam santan

memiliki potensi untuk meningkatkan resiko penyakit, seperti penyakit jantung, meningkatkan berat badan, dan dapat memicu sakit perut (Karunasiri, dkk., 2020). Selain kandungan lemak, santan juga mengandung beberapa zat vitamin seperti vitamin C, vitamin B-6, tiamin, niasin dan asam folat serta beberapa zat mineral seperti kalsium, seng, magnesium, besi dan fosfor. Santan memiliki kadar air, protein dan lemak cukup tinggi yang sama seperti susu sapi. Santan memiliki keunggulan dibandingkan dengan susu sapi, yaitu santan tidak mengandung laktosa (Trubus, 2019). Santan sering kali digunakan sebagai produk bahan pangan alternatif terutama sebagai pengganti susu sapi karena tidak memiliki kandungan laktosa serta harga yang lebih ekonomis. Sehingga santan dapat digunakan sebagai bahan pengganti hidangan-hidangan yang memerlukan susu sebagai cairan utamanya.

Produk pangan berbasis susu merupakan salah satu olahan yang memiliki nilai gizi tinggi sekaligus digemari masyarakat. Susu mengandung protein, lemak, karbohidrat, serta vitamin dan mineral yang penting bagi tubuh, sehingga banyak dimanfaatkan dalam berbagai produk olahan, termasuk makanan penutup (*dessert*). Salah satu bentuk olahan susu yang populer adalah puding. Puding merupakan hidangan penutup dingin (*cold dessert*) yang proses pembuatannya dilakukan pendinginan dan biasa disajikan sebagai camilan. (Husen, 2013). Puding memiliki karakteristik tekstur kenyal dan lembut serta rasa yang manis sehingga puding digemari oleh semua kalangan mulai dari kalangan anak-anak hingga dewasa (Rantika, dkk., 2020). Puding tidak hanya disukai karena rasanya yang manis, tetapi juga karena kandungan gizinya yang dapat ditingkatkan melalui penambahan susu atau bahan bergizi lainnya.

Secara umum, puding telah berkembang menjadi beragam jenis sesuai dengan bahan baku dan teknik pengolahannya. Puding konvensional biasanya menggunakan agar-agar atau gelatin sebagai pengental, menghasilkan tekstur yang kenyal atau sedikit elastis. Namun, seiring dengan inovasi di bidang kuliner, muncul variasi puding dengan karakteristik tekstur yang lebih lembut dan halus. Salah satu contohnya adalah *silky pudding*, yaitu puding yang memiliki tekstur sangat lembut, hampir menyerupai *silken tofu* atau custard.

Menurut Effendy (2014) diacu dalam Prianita dan Aprinica (2023), *silky pudding* merupakan olahan pangan yang memiliki karakteristik tekstur lembut dengan konsistensi yang halus seperti sutra, sehingga mudah diterima oleh mayoritas masyarakat Indonesia. *Silky pudding* terbuat dari campuran bahan dasar jeli dan cairan susu dengan penambahan bahan pemanis seperti gula, susu kental manis, perisa buah maupun dikombinasikan dengan varian topping lainnya. *Silky pudding* termasuk kedalam kategori hidangan penutup yang memiliki potensi untuk dikembangkan dengan mengganti atau menambahkan bahan pembuatnya, sehingga dapat menjadi camilan yang kaya akan energi, protein, dan zat besi (Fatin dan Ismawati, 2021). Penelitian yang berkaitan dengan *silky pudding* berjudul “*Silky pudding Susu Kedelai dan Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting*” oleh Fatin dan Ismawati (2021) telah meneliti tentang penggunaan susu kedelai dan penambahan bubuk daun kelor sebagai untuk meningkatkan kebutuhan kandungan gizi makanan selingan balita *stunting*.

Pada penelitian ini, produk *silky pudding* terpilih menjadi objek penelitian karena bahan utama dalam pembuatan produk ini adalah cairan yaitu susu. Cairan pada produk *silky pudding* memiliki pengaruh yang signifikan terhadap hasil akhir penyajian terutama pada aspek tekstur. Penggunaan variasi konsentrasi kekentalan santan sebagai pengganti susu pada bahan utama dalam pembuatan *silky pudding* diharapkan terdapat pengaruh dalam warna, aroma, rasa maupun tekstur yang dihasilkan. Kandungan lemak jenuh pada santan berpotensi untuk merubah tekstur *silky pudding* menjadi lebih padat dibandingkan dengan kandungan lemak jenuh susu, dengan perbandingan lemak jenuh santan sebesar 21 gr per 100gr santan murni dan lemak jenuh susu sebesar 0,6 gr per 100gr susu murni (USDA, 2019).

Proses pembuatan *silky pudding* dapat memengaruhi tekstur yang dihasilkan terutama pada aspek suhu perebusan, lama waktu perebusan, dan daya kompor listrik. Santan yang terlalu mendidih akibat tingginya daya kompor, suhu perebusan dan waktu perebusan yang terlalu lama tanpa pengadukan dapat mengakibatkan pecahnya santan karena protein dan lemak yang terpisah dari air. Hasil dari pecahnya santan dapat mengakibatkan tekstur *silky pudding* menjadi pecah-pecah dan tidak menyatu dengan sempurna. Proses pembuatan *silky pudding* dengan penggunaan santan yang ideal yaitu pada suhu 95°C selama 6

menit dengan daya kompor sebesar 300 watt dan dilakukan pengadukan selama proses perebusan.

Selain itu, penggunaan santan dalam pembuatan *silky pudding* juga dapat meningkatkan pemanfaatan santan pada produk olahan hidangan penutup, meningkatkan potensi sebagai diversifikasi produk pangan fungsional dan sebagai produk inovasi dalam ide usaha kreatif.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, dapat diidentifikasi masalah-masalah yang ada adalah sebagai berikut:

1. Santan memiliki kandungan lemak jenuh yang cukup tinggi dibandingkan dengan susu yang dapat menimbulkan risiko pecah santan pada suhu tinggi.
2. Adanya fenomena pecah santan dalam proses perebusan yang dapat berpengaruh terhadap mutu sensoris *silky pudding*.
3. Pemanfaatan santan dalam *silky pudding* berpotensi meningkatkan nilai gizi menjadi alternatif pengganti susu, serta berpeluang inovasi produk kreatif.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, perlu adanya batasan masalah supaya persoalan penelitian dapat dikaji secara mendalam dan tidak meluas. Adapun batasan masalah pada penelitian ini adalah untuk menganalisis tentang sifat fisik *silky pudding* yang meliputi sineresis dan titik pecah santan dalam pembuatan *silky pudding* terhadap konsentrasi santan, serta mutu yang meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka perumusan masalah yang diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh konsentrasi santan terhadap sifat fisik dan mutu sensoris *silky pudding*?”

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh konsentrasi santan terhadap sifat fisik dan mutu sensoris *silky pudding*.

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai penelitian lanjutan yakni terkait dengan karakteristik kimia dan kandungan gizi pada *silky pudding* terhadap konsentrasi santan.
2. Sebagai referensi untuk menambah pengetahuan dalam proses belajar mengajar di program studi S1 Pendidikan Tata Boga terkait meningkatkan daya guna santan sehingga dapat diaplikasikan kedalam berbagai bentuk olahan pangan.
3. Hasil penelitian ini dapat dikembangkan menjadi produk inovasi dalam pembuatan *silky pudding* sebagai ide usaha kreatif.
4. Hasil penelitian ini dapat dikembangkan sebagai diversifikasi produk *silky pudding* dalam industri.

