

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini telah banyak terdapat berbagai macam produk olahan dari berbagai jenis makanan dan minuman salah satunya adalah es krim. Es krim merupakan salah satu jenis makanan yang sangat disukai oleh konsumen segala usia dari anak-anak hingga dewasa. Konsumsi es krim meningkat dari waktu ke waktu ditandai dengan makin meningkatnya jumlah eskrim dipasaran. Menurut Setiadi (2002), konsumsi es krim di Indonesia berkisar 0,5 Lt /orang/tahun dan diperkirakan makin meningkat seiring dengan memasyarakatnya es krim. Es krim adalah jenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim atau dari campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula, dengan atau tanpa bahan makanan lain dan bahantambahan makanan yang diijinkan (SNI, 1995)

Menurut Susilorini dan Manik (2006) bahwa es krim dianggap sebagai *dessert* atau makanan kecil internasional yang populer. Resep pertama es krim nampaknya telah diterbitkan di Inggris pada tahun 1769, walaupun orang-orang Amerika adalah yang memperkenalkan dan memproduksi es krim dalam jumlah besar. Istilah es krim secara umum digunakan untuk menyebut makanan beku yang dibuat dari adonan atau campuran produk susu (lemak susu dan padatan susu bukan lemak) pada presentase tertentu bersama gula, perisa, pewarna, dan *stabilizer*, dengan atau tanpa telur, buah, kacang-kacangan, dan selalu dibuat lembut dengan cara pengembangan dan pengadukan selama proses pembekuan (Arbuckle, 1986).

Berdasarkan data Aptindo dalam Rosmeri dan Monica (2013), konsumsi tepung ubi hutan (gadung) di Indonesia mencapai 1,22 juta ton pada kuartal I/2012 meningkat sebesar 5,61% dibandingkan pada tahun 2011 sebesar 1,15 juta ton tingginya kebutuhan tepung ubi hutan di Indonesia ini perlu pemanfaatan sumber pangan lokal yang lebih optimal. Kita ketahui bersama sudah begitu banyak modifikasi es krim dengan penambahan buah atau bahan kacang-kacangan, kita juga dapat menggunakan tepung ubi hutan, untuk digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim, akan tetapi memerlukan pengolahan yang baik dan untuk menghilangkan racun sianida dapat dilakukan dengan kupas kulit ubi hutan, potongan kecil-kecil, dilakukan pencucian setelah itu dilakukan perendaman, penjemuran dan penggilingan Kordylas (1991).

Berbagai kelompok masyarakat sering menjadikan ubi hutan sebagai bahan pangan yang diketahui memiliki cara pengolahan yang berbeda dari ubi lain umumnya, di Gorontalo pengolahan ubi hutan sebelum menjadi tepung dimulai dengan pengupasan kulit ubi hutan, potong tipis-tipis kemudian dilakukan penjemuran pada sinar matahari, setelah selesai penjemuran dilakukan perendaman pada air tawar. Tepung ubi hutan memiliki kelebihan seperti sebagai sumber karbohidrat serta warna tepung putih cerah seperti terigu sehingga memiliki kadar pati yang lebih baik, Suryani dan Wesniati (2000) dalam Achmad dkk (2012).

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik mengadakan penelitian tentang sifat fisikokimia es krim yang menggunakan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispidadennst*).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana sifat kimia dan fisik es krim yang terbuat dari tepung ubi hutan?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap es krim menggunakan tepung ubi hutan secara organoleptik?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui sifat kimia dan fisik es krim yang terbuat dari tepung ubi hutan
2. Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap es krim yang terbuat dari tepung ubi hutan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan informasi ilmiah tentang tingkat penggunaan tepung ubi hutan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim khususnya dilihat dari kandungan kimia seperti protein dan lemak yang terkandung di dalamnya.
2. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pengolahan tepung ubi hutan khususnya untuk melihat respon masyarakat terhadap es krim menggunakan tepung ubi hutan dan dijadikan produk bernilai ekonomis tinggi.