

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Es krim merupakan makanan beku yang dibuat dari produk sapi perah seperti krim dan sejenisnya. 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 bahan makanan yang diizinkan. Ditinjau dari kandungan gizi, es krim merupakan produk yang kaya kalsium dan protein karena bahan utamanya adalah susu. Kalsium dan protein adalah zat gizi yang dibutuhkan semua usia oleh karena itu es krim dapat dikonsumsi oleh semua usia. Namun demikian dalam es krim juga terkandung zat gizi lain yaitu karbohidrat dan lemak, dimana ke dua zat gizi ini merupakan faktor pembatas terutama bagi penggemar es krim yang sedang diet. Selain kandungan gizi, faktor yang berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap es krim adalah cita rasa es krim. Kualitas es krim sangat dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan, bahan tambahan makanan yang digunakan dan proses pembuatan maupun proses penyimpanan.

Lemak nabati dapat digunakan sebagai alternatif sumber lemak bahan pembuatan es krim. Es krim yang sebagian atau seluruh lemak susunya diganti dengan lemak nabati atau lemak hewani lain disebut *melorin* atau es krim imitasi. Sumber lemak dari kelapa digunakan dalam bentuk santan. Santan kelapa (*Coconut*

milk) berbentuk cair yang diperoleh dengan memeras parutan daging buah kelapa dengan atau tanpa penambahan air.

Bahan penstabil merupakan salah satu unsur penting dalam proses pembuatan es krim yang berfungsi membentuk tekstur halus pada es krim serta menstabilkan emulsi, mengurangi kristal es selama penyimpanan, melindungi produk dan meningkatkan daya leleh (*melting point*). Bahan penstabil yang sering digunakan pada pembuatan es krim adalah jenis polisakarida yang berasal dari tanaman, karena lebih efektif, murah dan memiliki resistensi pelelehan yang baik. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan penstabil adalah tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*).

Pemanfaatan santan kelapa dan tepung ubi hutan sebagai bahan baku pembuatan es krim merupakan salah satu upaya pemanfaatan bahan pangan lokal. Oleh karena itu dilakukan penelitian tentang “Pembuatan Es Krim menggunakan Santan Kelapa dan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea hispida dennst*)”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kombinasi yang terbaik antara penggunaan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*) terhadap kadar air, kadar lemak dan waktu leleh pada pembuatan es krim?
2. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap es krim yang menggunakan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*) pada pembuatan es krim?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kombinasi yang terbaik antara penggunaan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*) terhadap kadar air, kadar lemak dan waktu leleh pada pembuatan es krim.
2. Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap es krim yang menggunakan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*) pada pembuatan es krim.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Mengetahui tingkat kesukaan es krim dengan menambah atau mengkombinasikan santan kelapa dengan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*).
2. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pembuatan es krim dengan cara menambah atau mengkombinasikan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*) sebagai bahan tambahan alternatif.

