

I. PENDAHULUAN

1.2 Latar Belakang

Jagung ialah salah satu bahan pangan yang bernilai, selain gandum dan padi. Menurut (Purwono dan Hartono, 2008) bahan pangan utama di sebagian daerah Indonesia adalah jagung. Kenaikan harga beras menjadi salah satu faktor dijadikannya jagung sebagai makanan alternatif pengganti beras. Faktor lain jagung dijadikan sebagai makanan alternatif adalah ketersediaan dan harga yang relatif terjangkau oleh lapisan masyarakat.

Saat ini pengolahan jagung hanya sebatas di rebus atau digoreng, padahal jagung bisa diolah dalam bentuk lain, salah satunya menjadi es krim. Seperti penelitian yang dilakukan oleh Prabani (2012) yang menjadikan jagung manis sebagai bahan pokok dalam pembuatan es krim. Es krim jagung mempunyai warna yang kurang menarik dibandingkan es krim yang lain. Maka dari itu, perlunya pewarna agar memberikan warna yang menarik dan menambah nilai keindahan. Pewarna adalah komposisi penting pada ragam pangan tertentu, seperti produk-produk desert, snack, permen, dan aneka minuman. Menurut Purba (2003) perlunya menambah pewarna makanan alami untuk jenis pangan es krim. Apabila tidak adanya warna maka tampilan dari produk kurang menarik.

Menurut (Kurniati *et. al.*, 2012) pada penelitian sebelumnya bahwa berkembangnya industri pangan, membuat kenaikan pewarna sintetik meningkat sebagai bahan tambahan pangan di pasaran. Namun, penggunaan pewarna sintetik tentu berdampak negatif pada kesehatan. Pewarna yang digunakan biasanya menggunakan pewarna makanan kimia. Bahan pewarna makanan kimia dapat menyebabkan beberapa penyakit yang dapat merusak tubuh jika sering dikonsumsi. Oleh karena itu di butuhkan pewarna alami yang tidak dapat merusak tubuh atau membahayakan serta membuat tubuh lebih sehat. Salah satu alternatif pewarna alami ialah dengan menggunakan kayusecang.

Kayu secang ialah tanaman yang kerap dimanfaatkan sebagai minuman herbal untuk menyembuhkan beberapa penyakit. Kayu secang bermanfaat untuk batuk darah pada TBC, muntah darah, nyeri karena gangguan sirkulasi darah pengobatan diare, disentri, sifilis, malaria, tetanus dan pembengkakan (tumor) (Wijayakusuma *et. al.*, 1992). Akan tetapi penggunaan kayu secang sebagai pewarna alami masih belum optimal. Menurut Winarti (2005), senyawa brazilin yang merupakan zat berwarna merah terdapat pada kandungan kayu secang.

Selain itu, juga dapat melindungi tubuh kita dari keracunan yang disebabkan radikal kimia.

Penggunaan kayu secang untuk pewarna ini harus diperhatikan komposisinya sehingga karakteristik es krim yang dihasilkan tidak berbeda dengan es krim pada umumnya. Untuk menentukan komposisi tersebut, dilakukan rancangan percobaan dengan metoda eksperimen dengan rancangan acak lengkap dengan 2 faktor perlakuan ialah kombinasi jagung dan kayu secang. Indikator yang digunakan dalam penelitian ini adalah *overrun*, viskositas, kecepatan leleh dan intensitas warna yang dihasilkan. Indikator ini merujuk pada penelitian Hidayati (2014).

1.3 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi penambahan kayu secang sebagai pewarna alami es krim jagung terhadap uji fisik es krim jagung yang dihasilkan?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi *emulsifier* SP terhadap uji fisik es krim jagung yang dihasilkan?

1.4 Tujuan

Penelitian ini bertujuan agar mengetahui komposisi penambahan kayu secang sebagai pewarna alami es krim jagung dan pengaruh *emulsifier* SP dengan memperhatikan parameter-parameter *overrun*, viskositas, kecepatan leleh dan intensitas warna.

1.5 Manfaat

1. Meningkatkan nilai tambah dari jagung dijadikan es krim jagung.
2. Menciptakan inovasi produk es krim berbahan dasar jagung dengan penambahan ekstrak kayu secang sebagai pewarna alami.

1.6 Batasan Masalah

Penelitian ini hanya menggunakan jenis jagung manis sebagai objek penelitian. Penelitian ini hanya menggunakan empat indikator penelitian: *overrun*, viskositas, kecepatan leleh dan intensitas warna (*colour reader*) dalam menentukan proporsi terbaik dari es krim jagung.