

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraria dimana sebagian penduduknya bekerja sebagai petani atau pekebun hal ini didukung karena Indonesia merupakan negara tropis dimana terdapat dua musim yang ada di Indonesia yaitu musim panas yang biasa disebut musim kemarau dan musim penghujan, dengan adanya dua musim tersebut di Indonesia kaya akan hasil pertanian. Hasil pertanian di Indonesia juga dipengaruhi oleh musim tersebut sehingga muncul istilah buah musiman, dimana salah satu buah tersebut yaitu buah jambu mete (*Anacardium occidentale* L.).

Jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) mengandung banyak vitamin C bahkan bisa dikatakan tiga kali lebih banyak jika dibandingkan buah jeruk. Jambu mete berasal dari kawasan Afrika selatan tepatnya yaitu negara Brazil akan tetapi kini jambu mete tersebar diseluruh kawasan tropis salah satunya negara Indonesia. Berdasarkan data statistik perkebunan Indonesia yang dikeluarkan oleh Sekretariat direktorat jenderal perkebunan kementerian pertanian pada tahun 2017 luas areal perkebunan jambu mete sangat besar sekali yaitu sebesar 515.250 ha dengan jumlah produksi sebesar 127.780 ton. Untuk nilai ekspor pada tahun 2015 mencapai 104.647 ton dan nilai impor sebesar 7.097 ton. Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa pengolahan dan jumlah produksi untuk jambu mete berbanding terbalik sehingga jambu mete di Indonesia di ekspor ke luar Indonesia. Selain itu harga jambu mete bisa dikatakan relatif rendah yaitu sekitar Rp. 5.000 sampai Rp. 7.000 bahkan di pedesaan, buah jambu mete sendiri dibuat makanan ternak saking melimpahnya buah tersebut ketika musim sekitar bulan agustus – november. Perlu pengolahan lebih lanjut atau disebut pengolahan pasca panen pada komoditas jambu mete sehingga buah tersebut tidak di ekspor dalam bentuk buahnya melainkan dalam bentuk produk jadi yang kaya akan vitamin C.

Aroma yang khas membuat masyarakat pedesaan pada umumnya menggunakan buah jambu mete untuk campuran bumbu rujak pengganti pisang biji. Selain itu di masyarakat pedesaan buah jambu mete dibuat untuk pakan ternak karena murah harganya jambu mete sendiri bahkan jika pas waktu puncaknya musim berbuah jambu mete tidak ada harganya lagi. Berbagai pengolahan jambu mete yang saat ini ada yaitu selai jambu mete, jelly jambu mete dan *wine* jambu mete..

Es krim merupakan kudapan yang sangat digemari oleh masyarakat seluruh dunia, mulai dari anak-anak sampai orang dewasa semuanya menyukai es krim. Rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut membuat es krim lezat disantap. Selain rasanya yang lezat es krim juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Kandungan gizi tersebut tergantung pada komposisi nutrisi bahan baku yang digunakan. Dewasa ini terdapat berbagai inovasi rasa, es krim dengan substitusi buah buahan bisa menambah cita rasa dan tingkat kesukaan. Salah satu jenis buah yang bisa digunakan sebagai bahan tambahan es krim yaitu buah jambu mete.

Buah jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) mengandung banyak vitamin C sehingga bisa menambah kandungan gizi pada es krim. Kandungan serat yang tinggi pada buah ini dapat mempengaruhi total padatan pada es krim, dimana total padatan berpengaruh pada nilai *overrun* dan waktu leleh pada es krim. Selain itu aroma yang khas pada buah ini memberikan inovasi baru pada es krim.

Berdasarkan kondisi tersebut perlu dilakukan penelitian dalam hal penambahan buah jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) pada pembuatan es krim. Sehingga peneliti mengambil judul penelitiannya yaitu “**Analisis Kandungan Gizi Vitamin C Dan Mutu Fisik (*Overrun* & Kecepatan Meleleh) Pada Es Krim Jambu Mete (*Anacardium occidentale* L.).**”

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi *whipped cream* dan jumlah jambu mete dengan proporsi *emulsifier* merk SP terhadap penilaian kadar vitamin C dan kualitas fisik (*overrun* & kecepatan leleh) pada es krim jambu mete?

2. Bagaimana pengaruh proporsi *whipped cream* dan jumlah jambu mete dengan proporsi *emulsifier* merk SP terhadap nilai kesukaan es krim jambu mete?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh pada setiap proporsi *whipped cream* dan jumlah jambu mete dengan proporsi *emulsifier* merk SP terhadap nilai kadar vitamin C pada es krim jambu mete.
2. Mengetahui pengaruh pada setiap proporsi *whipped cream* dan jumlah jambu mete dengan proporsi *emulsifier* merk SP terhadap kualitas fisik (*overrun* & kecepatan leleh) pada es krim jambu mete.
3. Mengetahui proporsi *whipped cream* dan jumlah jambu mete dengan proporsi *emulsifier* merk SP terhadap nilai kesukaan es krim jambu mete.
4. Mengetahui perlakuan terbaik dari beberapa alternatif perlakuan es krim jambu mete.
5. Mengetahui nilai harga pokok produksi (HPP) pada pembuatan es krim jambu mete

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan Informasi pengaruh pada setiap konsentrasi *whipped cream* dan jambu mete terhadap nilai kadar vitamin C, nilai kesukaan, *overrun* dan kecepatan leleh pada es krim jambu mete.
2. Sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya tentang olahan jambu mete.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang inovasi pengolahan jambu mete sebagai es krim.