

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Es krim merupakan makanan berbentuk semi padat yang mengandung protein dan lemak. Makanan ini biasanya terbuat dari susu dengan penambahan gula dan penstabil. Dewasa ini es krim sangat digemari oleh kalangan masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, karena makanan tersebut memiliki rasa manis yang menyegarkan. Seiring dengan meningkatnya konsumsi es krim, produsen banyak melakukan inovasi dengan berbagai variasi atau jenis es krim, mulai dari bentuk, rasa serta bahan baku. Dengan adanya inovasi tersebut masyarakat mampu menerima dengan baik adanya variasi tersebut. Walaupun es krim banyak digemari oleh masyarakat, namun terkadang sebagian orang tidak dapat mengkonsumsinya. Hal ini dikarenakan bahan es krim terbuat dari susu yang mengandung lemak hewani yang dapat menyebabkan alergi. Sehingga untuk mengurangi konsumsi es krim dari susu hewani, perlu adanya pembuatan es krim vegetarian dari bahan nabati. Alternatif yang akan digunakan sebagai pengganti lemak hewan dengan menggantikan dengan lemak nabati yaitu menggunakan susu kedelai dan krim santan kelapa. Dari penelitian Filiyanti *et al.* (2013), telah membuat penelitian es krim dari bahan nabati dengan bahan susu dari tempe dan santan kelapa.

Dalam proses pembuatan es krim yang menjadi faktor penentu, salah satunya yaitu lemak. Penggunaan lemak hewan akan menjadikan tekstur es krim menjadi lembut. Namun semakin berkembangnya teknologi serta inovasi yang ada, pembuatan es krim yang menggunakan minyak hewani dapat digantikan dengan lemak nabati. Es krim yang biasanya mengandung banyak lemak terutama lemak hewan akan digantikan menggunakan lemak nabati. Hal ini dikarenakan pembuatan es krim vegetarian bertujuan untuk mengurangi konsumsi lemak hewan yang terdapat pada es krim.

Munculnya berbagai inovasi es krim baru yang rendah lemak diharapkan mampu meningkatkan konsumsi es krim di masyarakat. Hal ini dikarenakan es krim yang beredar di pasaran mengandung lemak. Untuk membuat es krim yang rendah lemak (es krim vegetarian) dengan menggunakan bahan nabati, antara lain

menggunakan ubi ungu dengan menggunakan susu kedelai. Penggunaan bahan ubi ungu pada pembuatan es krim sebagai alternatif untuk diversifikasi umbi-umbian yang pengolahannya hanya direbus, digoreng dan yang marak pada saat ini yaitu dijadikan kripik. Selain itu penggunaan ubi ungu memiliki banyak manfaat antara lain mampu menjaga ketahanan tubuh terhadap radikal bebas dan penyakit, karena pada ubi ungu terdapat kandungan beta karoten yang mampu menjadi antioksidan alami (Setyawan 2015). Untuk penggunaan susu nabati yaitu menggunakan susu kedelai. Hal ini dikarenakan kedelai memiliki 85-95% dari globulin yang tinggi dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lainnya. Selain itu kandungan lemak dan protein pada kedelai sebesar 19% dan 35% (Ginting dan Tastra 2016).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan santan terhadap karakteristik fisik dan sensoris es krim vegetarian dihasilkan?
2. Bagaimana pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik fisik dan sensoris es krim vegetarian dihasilkan?
3. Bagaimana pengaruh interaksi penambahan proporsi santan dan gum arab terhadap karakteristik fisik dan sensoris es krim vegetarian dihasilkan?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan santan terhadap karakteristik fisik dan sensoris es krim vegetarian.
2. Mengetahui pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik fisik dan sensoris es krim vegetarian.
3. Mengetahui interaksi pengaruh penambahan santan dan gum arab terhadap karakteristik fisik dan sensoris es krim vegetarian dihasilkan.

1.4 Manfaat

1. Menciptakan produk es krim rendah lemak dengan menambahkan sari kedelai dan santan.
2. Meningkatkan nilai tambah pada ubi ungu yang dibuat sebagai es krim vegetarian.

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi oleh penggunaan santan kelapa “kara” dan gum arab dengan pengujian karakteristik fisik dan sensoris pada pembuatan es krim vegetarian.

1.6 Hipotesis

Proporsi dari santan, gum arab, serta interaksi keduanya berpengaruh signifikan terhadap *overrun*, kecepatan leleh, viskositas dan karakteristik sensoris.