

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Es krim merupakan makanan padat dalam bentuk beku yang dibuat dari perpaduan bahan-bahan yang terdiri dari susu, lemak susu, gula, pewarna, penstabil, dan bahan penambah cita rasa. Banyaknya masyarakat yang menyukai es krim karena rasanya yang lezat, manis dan teksturnya lembut. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim adalah lemak susu, padatan susu tanpa lemak (skim), gula pasir, bahan penstabil, pengemulsi, dan pencita rasa (Kalsum 2012). Ditinjau dari kandungan gizi, es krim mengandung kalsium, fosfor, protein, vitamin, dan mineral. Namun, di dalam eskrim juga terkandung zat gizi lain yaitu

lemak dan karbohidrat, dimana kedua zat ini merupakan faktor pembatas terutama bagi penggemar es krim yang sedang diet (Hartatie 2011).

Sebagian besar es krim yang telah diolah masyarakat berbahan baku dari susu hewani yang banyak mengandung lemak jenuh, sehingga setiap orang kadang tidak mau terlalu sering mengkonsumsinya karena takut gemuk yang disebabkan oleh kandungan lemak pada es krim tersebut. Oleh karena itu, perlu ada alternatif lain pada pembuatan es krim dengan bahan nabati dari tumbuhan sebagai campuran susu skim. Tapi tidak begitu besar jika dibandingkan dengan negara lain, karena es krim merupakan makanan semi padat yang baru berkembang di Indonesia. Oleh sebab itu, industri es krim sangat diperhitungkan dalam dunia usaha (Setiadi 2002).

Es krim merupakan produk makanan beku. Hasil campuran beberapa bahan baku seperti susu, gula, penstabil, pengemulsi serta bahan tambahan lainnya melalui proses pemanasan dan homogenisasi. Bahan tambahan seperti buah-buahan dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kualitas es krim. Substitusi buah dengan konsentrasi yang tepat mampu meningkatkan kekentalan, tekstur serta daya suka konsumen. Kekentalan dan tekstur yang akan menentukan kualitas organoleptik es krim (Aisyiah *et al.* 2010).

Bahan baku es krim pada umumnya adalah susu sapi, karena susu sapi mengandung laktosa yang merupakan karbohidrat utama susu sapi, dan banyak

orang yang alergi terhadap kandungan tersebut, sehingga banyak orang beralih ke susu nabati. Seorang vegetarian hanya makan biji-bijian, kacang-kacangan, sayur-sayuran dan buah-buahan. Asupan gizi nutrisi dari sumber pangan alami akan membuat tubuh sehat, memperpanjang umur, dengan menjadi vegetarian orang lebih aman dari penyakit mematikan, seperti jantung koroner dan stroke. Berdasarkan kondisi tersebut perlu adanya suatu produk rendah lemak dan bebas dari susu sapi, salah satunya yaitu es krim nabati. Alternatif bahan baku lemak nabati dalam pembuatan es krim nabati adalah susu kacang tanah. Susu yang berbahan dasar dari kacang-kacangan mulai populer di kalangan vegetarian, karena bahan dasarnya yang berasal dari tumbuhan. Untuk penggunaan susu nabati yaitu menggunakan susu dari kacang tanah. Hal ini dikarenakan kacang tanah mengandung lemak 40-1%, protein 27%, karbohidrat 18%, dan vitamin Kurniawan *et al.* (2017).

Akhir-akhir ini telah dikembangkan es krim dari bahan nabati yang dimaksudkan untuk menghasilkan produk yang dapat dikonsumsi oleh para vegetarian dan konsumen yang alergi terhadap produk susu. Sebagai pengganti susu sapi dapat digunakan susu kedelai, serta ditambahkan santan untuk meningkatkan kadar lemak es krim. Berdasarkan kadar lemaknya, es krim nabati dapat dibagi menjadi 2 macam yaitu mellorine (6-10 %) dan mellofreeze (3-5 %) Srianta *et al.* (2007).

Es krim merupakan makanan padat yang disajikan dalam bentuk beku. Biasanya es krim terbuat dari beberapa campuran bahan baku seperti susu sapi, gula pasir, garam, pewarna, penstabil dan cita rasa. Namun pada umumnya bahan baku es krim adalah susu sapi dan mengandung laktosa yang merupakan karbohidrat utama susu sapi, sehingga orang yang alergi terhadap kandungan tersebut beralih ke susu nabati. Berdasarkan kondisi tersebut perlu adanya es krim rendah lemak dan bebas dari susu sapi, salah satunya yaitu es krim nabati yang terbuat dari susu kacang tanah, dikarenakan kacang tanah mengandung lemak 40-50%, protein 27% dan karbohidrat 18%, dan kandungan tersebut sudah memenuhi syarat mutu es krim (SNI 01-3717-1995). Sehingga perlu di kaji kembali es krim vegetarian untuk mengetahui kesukaan konsumen dan nilai jual es krim kacang tanah supaya bisa bersaing dipasaran.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi susu kacang tanah terhadap karakteristik fisik dan sensoris es krim vegetarian yang dihasilkan ?
2. Bagaimanakah pengaruh konsentrasi CMC terhadap karakteristik fisik dan sensoris es krim vegetarian yang dihasilkan ?
3. Bagaimanakah proporsi terbaik dari es krim vegetarian susu kacang tanah dan CMC ?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi susu kacang tanah terhadap karakteristik fisik dan sensoris es krim vegetarian.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi CMC terhadap karakteristik fisik dan sensoris es krim vegetarian dari susu kacang tanah yang dihasilkan.
3. Menentukan proporsi terbaik dari es krim vegetarian susu kacang tanah dan CMC.

1.4 Manfaat

1. Menciptakan produk ice krim dengan menambahkan bahan nabati susu susu kacang tanah dan CMC.
2. Meningkatkan nilai tambah kacang tanah dengan dijadikan sebagai es krim vegetarian.

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi oleh proporsi air dan konsentrasi CMC dengan pengujian karakteristik fisik dan sensoris pada pembuatan es krim susu kacang tanah.

1.6 Hipotesis

Perbandingan antara kacang tanah dan air serta konsentrasi CMC berpengaruh terhadap *overrun*, tingkat leleh serta karakteristik sensoris.

