BAB I
PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Es krim adalah salah satu makanan ringan dan makanan penutup yang banyak disukai oleh banyak orang, baik dari kalangan usia muda maupun sampai usia tua. Es krim ini sendiri mempunyai rasa yang lezat, aromanya harum, warnanya menarik, dan mempunyai tekstur yang sangat lembut. Beberapa jenis es krim dibuat dengan menggunakan kandungan yang bernutrisi seperti susu yang mengandung vitamin, protein, mineral, kalsium, magnesium, fosfor, dan zinc. Es krim didefinisikan sebagai makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan dari campuran susu, lemak hewan ataupun nabati, gula atau tanpa bahan tambahan makanan lainnya (Suryaningsih, 2013). Selain itu es krim dapat dibuat dari dua jenis lemak, yaitu lemak hewani dan lemak nabati. Lemak yang digunakan dalam pembuatan es krim adalah lemak hewani yaitu lemak susu, lemak susu merupakan komponen terpenting dalam pembuatan es krim sehingga didapat es krim yang memiliki kualitas yang baik dan sempurna. Selain harganya yang relatif mahal, penggunaan lemak susu tidak begitu diinginkan oleh beberapa konsumen yang alergi terhadap produk susu (Rahmadianti, 2013).

Umumnya, prinsip pembuatan es krim adalah membentuk rongga udara pada campuran bahan es krim sehingga diperoleh pengembangan volume yang membuat es krim menjadi lebih ringan, tidak terlalu padat, dan mempunyai tekstur yang lembut (Padaga dan Sawitri, 2005). Saat ini di Indonesia es krim yang memiliki varian rasa yang banyak yaitu rasa vanilla, cokelat, dan strawbery. Umumnya es krim terbuat dari campuran rempah-rempah serta biji-bijian masih jarang digunakan contohnya pada kunyit yang kaya akan manfaat bagi kesehatan tubuh.

Menurut SNI (1995) es krim adalah jenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim atau dari campuran

susu lemak nabati maupun hewani, gula, atau dengan tanpa bahan makanan lain dan bahan makanan yang diizinkan. Es krim juga merupakan hasil dari pembekuan sebagian sistem buih tersusun oleh kristal es, partikel padatan terlarut dan koloidal (garam, protein gula, dan stabilizer), serta lemka dalam bentuk emulsi (Berger, 1976). Es krim yang diproduksi oleh industry modern komersial dibuat dari campuran bahan-bahan yaitu 10-16% lemak susu, 9-12% padatan tanpa lemak, 12-16% gula, 0,2-0,5% stabilizer dan emulsifier, 55-64% air yang berasal dari susu atau bahan lain (Anonymous, 2006)

Kunyit (*Cucuma domestica Val*) merupakan salah satu jenis tanaman obat yang banyak memiliki manfaat dan banyak ditemukan di wilayah Indonesia. Kunyit merupakan jenis tumbuh-tumbuhan, tingginya sekitar 1 meter dan bunganya muncul dari pucuk batang semu dengan panjang sekitar 10-15 cm dan berwarna putih. Umbu akarnya berwarna kuning tua, berbau wangi aromatis dan rasanya sedikit manis. Bagian utamanya dari tanaman kunyit adalah rimpangnya yang berada di dalam tanah. Rimpangnya memiliki banyak cabang dan tumbuh menjalar, rimpang induk biasanya berbentuk elips dengan kulit luarnya berwarna jingga kekuning-kuningan (Hartati & Balittro, 2013).

Beberapa manfaat mengkonsumsi kunyit yang menjadikan latar belakang penulis untuk membuat es krim dengan penambahan sari kunyit. Penambahan sari kunyit yang digunakan sebagai perasa es krim diharapkan mampu menggabungkan dua manfaat dalam mengkonsumsi olahan es krim penambahan sari kunyit yaitu kaya antioksidan dan protein karena berbahan dasar susu dan dapat menutrisi tubuh dikarenakan terdapat kandungan kunyit di dalam es krim tersebut. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengamatan secara indera dengan organoleptik yang dimaksud dengan uji organoleptik yaitu uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk, pengujian organoleptik ini mempunyai peranan penting dalam penerapan

mutu, pengujian organoleptik dapat juga memberikan indikasi kebusukan, kelayakan mutu dan kerusakan lainnya dari produk. Dari hasil penelitian juga diharapkan dapat menjadi refrensi sejauh mana rasa, aroma, tekstur, serta warna, akibat dari penambahan sari kunyit melalui uji organoleptik. Berdasarkan analisa tersebut, diperlukan adanya penelitian tentang "Pengaruh Penambahan Sari Kunyit pada Pembuatan Es Krim. Ditinjau dari Uji Organoleptik".

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah digambarkan, maka rumusan masalah yang akan dibahas di dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana formulasi penambahan es krim dengan sari kunyit?
2. Bagaimana daya terima konsumen (masyarakat) terhadap es krim kunyit ?

Hipotesis

Hipotesis adalah jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, dimana rumusan masalah penelitian telah dinyatakan dalam bentuk kalimat pertanyaan. Hipotesis juga dapat dinyatakan sebagai jawaban teoritis terhadap rumusan masalah penelitia, belum jawaban yang empiric dengan data (Sugiyono, 2015). Hipotesis merupakan permasalahan dalam penelitian yang masih perlu diuji kebenarannya. Berdasarkan teori yang telah diuraikan diatas, maka diajukan hipotesis sebagai berikut :

1. H0: Terdapat pengaruh yang signifikan terhadap hasil uji organoleptik pada es krim
2. H1: Tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap hasil uji organoleptik pada es krim.

Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai di dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui formulasi penambahan sari kunyit terhadap es krim.

2. Untuk mengetahui daya terima konsumen (masyarakat) terhadapes krim kunyit.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang ingin diharapkan dari hasil penelitian ini adalah:

1. Bagi masyarakat
   a. Dapat memberikan wawasan tentang pemanfaatan Sari Kunyit dalam pembuatan es krim.
   b. Meningkatkan nilai mutu Kunyit melalui produk olahan es krim, serta dapat meningkatkan nilai gizi es krim.
2. Bagi Penelitian Selanjutnya
   a. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penelitian yang akan datang.
   b. Menambah ilmu pengetahuan tentang pemanfaatan Kunyit untuk membuat es krim.
3. Manfaat bagi Universitas

   Penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat dijadikan referensi akademis untuk pengembangan jurusan Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga dan juga diharapkan dapat dijadikan referensi untuk penelitian adik tingkat selanjutnya.