

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Es krim adalah sejenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan campuran susu, lemak hewani atau nabati, gula dan dengan atau tanpa bahan makanan lain. Es krim merupakan salah satu makanan favorit selain coklat karena rasanya yang enak, teksturnya yang lembut dan sugesti menyenangkan bagi sebagian orang yang memakannya (Wikipedia, 2010). Es krim memiliki nilai gizi yang tinggi dibandingkan dengan jenis minuman lain karena terbuat dari bahan dasar susu. Komposisi gizi per 100 g es krim yang utama adalah energi (207 kkal), protein (4,0 g), dan lemak (12,5 g) (Astawan, 2008).

Potensi kacang merah sebagai bahan baku es krim dapat menghasilkan olahan es krim dengan kandungan gizi dan manfaat yang lebih baik dibandingkan dengan es krim biasa, karena kacang merah mengandung protein 23,1 g dan tinggi serat sehingga sangat cocok untuk komposisi bahan es krim yang sehat. Kacang merah adalah kelompok kacang polong (legume) yang mengandung protein 23,1 g, karbohidrat 59,5 g, lemak 1,7 g, Kandungan protein nabati dapat menghambat pertumbuhannya sel kanker usus besar, serat yang tinggi dapat menghasilkan asam lemak yang dapat mencegah kolestrol jahat di dalam tubuh dan melancarkan pencernaan (Ardiyati, 2012). Menurut Lisdiana (1998), kacang merah juga mengandung vitamin B (terutama asam folat dan vitamin B1), kalsium 80 mg, fosfor 400 mg, dan zat besi 5 mg. Kacang merah dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti kue atau makanan tradisional, bubur, es kacang merah, dan berbagai olahan lainnya.

Hasil penelitian Harjanti (2013) menunjukkan kombinasi kacang merah 100 g dan ekstrak bunga rosela 25% menghasilkan yoghurt dengan kadar protein 4,69 g dan vitamin C 12,53 mg/%.

Susu skim adalah produk susu dengan kadar lemak yang sangat rendah. Susu skim memiliki kandungan lemak kurang dari 0,5%. Karena susu skim bebas lemak, maka susu ini dianggap lebih sehat bagi orang yang memilih diet rendah lemak. Susu skim juga lebih rendah kolestrol dan lebih rendah kalori sehingga biasa menjadi pilihan bagi orang yang membatasi asupan kolestrol atau orang yang membatasi asupan kalori dalam rangka menurunkan berat badan (Olvista, 2010). Susu skim mengandung energi lebih rendah, karena diambil lemaknya tersebut. Jenis susu ini masih baik dikonsumsi sebagai suplemen protein, yang masih tetap berkualitas baik dan bahkan konsentrasinya meningkat dengan dikurangkan lemak tersebut (Sediaoetama, 1993). Hasil penelitian Dihadiningrum (2013) menunjukkan bahwa kadar protein tertinggi es krim pada komposisi madu 10% + susu kacang hijau 90% + susu skim 10%.

Pada umumnya, rasa dan aroma es krim merupakan hal yang diperhatikan konsumen. Namun apabila rasa dan aroma es krim kurang menarik maka akan menurunkan minat konsumen. Aroma pada es krim juga merupakan daya tarik bagi konsumen, karena aroma dapat menggugah selera makan. Mangga kuweni (*Mangifera odorata*) merupakan buah yang memiliki daging buah yang lembut dan beraroma harum (Aak, 1994). Konsistensi daging buah kuweni lebih padat dan serat mangga kuweni lebih halus. Selain itu mangga kuweni mengandung protein, karbohidrat, air, serat, lemak, mineral, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, asam, zat warna, dan zat volatile yang memberi aroma harum khas pada mangga kuweni (Suyitno, 2005). Mangga kuweni memiliki potensi sebagai aroma dalam pembuatan es krim karena memiliki aroma harum dan mempunyai kandungan gizi yang cukup baik. Hasil penelitian Purwanti (2013) menunjukkan bahwa dadih pada formulasi susu kacang hijau dan susu sapi dengan aroma mangga kuweni memberikan aroma khas harum mangga kuweni.

Es krim dari bahan kacang merah, susu skim, dan mangga kuweni, diharapkan memiliki nilai gizi yang lebih tinggi. Kualitas es krim baik, ditentukan oleh takaran bahan. Berdasarkan latar belakang dan uraian tersebut,

maka penulis telah melakukan penelitian berjudul “**UJI PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM KOMPOSISI KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*) DAN SUSU SKIM DENGAN PENAMBAHAN MANGGA KUWENI (*Mangifera odorata*)**”.

B. PEMBATAAN MASALAH

Untuk menghindari meluasnya masalah dan mempermudah pemahaman dalam penelitian, maka perlu adanya pembatasan masalah sebagai berikut:

1. Subjek penelitian

Kacang merah, susu skim dan mangga kuweni

2. Objek penelitian

Es krim kacang merah

3. Parameter

Kandungan protein, uji organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) dan daya terima masyarakat

C. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kadar protein es krim komposisi kacang merah dengan susu skim dan mangga kuweni?
2. Bagaimana kualitas organoleptik dan daya terima masyarakat es krim komposisi kacang merah dengan susu skim dan mangga kuweni?

D. TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan permasalahan yang dirumuskan, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui kadar protein es krim komposisi kacang merah dengan susu skim dan mangga kuweni.
2. Mengetahui kualitas organoleptik dan daya terima masyarakat es krim komposisi kacang merah dengan susu skim dan mangga kuweni.

E. MANFAAT PENELITIAN

1. Manfaat Akademis

- a. Penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya dan sebagai sarana berfikir ilmiah
- b. Penelitian ini akan memberi kontribusi dalam bidang biologi, khususnya pemanfaatan kacang merah dan mangga kuweni

2. Manfaat Umum

- a. Memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang pemanfaatan kacang merah sebagai produk olahan es krim
- b. Membuka usaha baru dalam pengembangan industri pangan berupa es krim kacang merah