

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu sapi merupakan cairan yang berasal dari ambing sapi sehat dan bersih yang diperoleh melalui proses pemerahan dengan teknik yang benar serta kandungan alami susu tidak ditambah maupun dikurangi oleh sesuatu apapun dan belum mendapatkan perlakuan apapun kecuali pendinginan (Badan Standarisasi Nasional, 2011). Susu mempunyai sifat lebih mudah rusak dibandingkan dengan hasil ternak lainnya sehingga penanganan susu harus tepat dan cepat. Susu adalah salah satu bahan pangan yang mengandung zat-zat makanan yang penting bagi manusia, yaitu protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral.

Untuk mencegah kerusakan dan memperpanjang daya simpan dapat dilakukan pengolahan terhadap susu, salah satunya adalah es krim. Es krim adalah produk pangan beku yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada bahan-bahan yang terdiri dari susu dan produk susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, serta flavor (Padaga dan Sawitri, 2005). Es krim dibuat dengan membekukan dan mencampur bahan baku secara bersama-sama (Sinurat et al., 2006).

Menurut Praja (2015) bahan pengisi adalah bahan tambahan makanan untuk meningkatkan mutu produk yang dibuat. Penambahan bahan pengisi bertujuan untuk menghasilkan variasi rasa dan menambah kandungan gizi es krim. Bahan pengisi yang digunakan dalam pembuatan es krim adalah kopi robusta Jangkat. Jenis kopi Robusta Jangkat mempunyai ciri-ciri khas baik dari segi bentuk, aroma, hingga rasanya dari rupanya, kopi Robusta Jangkat terlihat bulat dan penuh dari segi aroma kopi Robusta Jangkat lebih beraroma seperti kacang-kacangan karena mengandung rendah asa dari segi rasanya, kopi Robusta Jangkat lebih pahit karena mengandung kafein yang lebih tinggi dan seperti kacang-kacangan ketika diseruput sampai habis (Al Ihkam, 2021).

Permasalahan yang sering timbul pada proses pembuatan es krim adalah Kualitas es krim ditentukan oleh beberapa faktor antara lain pH, overrun dan waktu leleh. Menurut Oksilia (2012) pH merupakan kadar keasaman dari es krim,

overrun merupakan peningkatan volume es krim karena adanya udara yang terperangkap di dalam adonan es krim, serta waktu leleh adalah waktu yang diperlukan es krim untuk dapat mempertahankan bentuk tekstur dan lama waktu meleleh sempurna pada suhu ruang.

Menurut Sunnanti et al., (2013) umumnya kopi arabika memiliki pH lebih rendah dibandingkan kopi robusta. Kopi arabika memiliki pH sekitar 4,85-5,15 dan kopi robusta memiliki pH 5,25-5,40. Hasil penelitian Rantesuba (2017) menyatakan bahwa Es krim kopi yang dibuat menggunakan kopi Toraja jenis robusta (*Coffea canephora*) memiliki waktu leleh yaitu 36,8-45,6 menit, es krim kopi memiliki nilai overrun yaitu 26-32,6% yang artinya belum memenuhi standar baik untuk skala industri maupun skala rumah tangga. Sedangkan Menurut Badan Standarisasi Nasional (1995) es krim yang berkualitas baik memiliki overrun 70 - 100% untuk es krim normal, dan untuk industri rumah tangga overrun 35 - 50% yang disebut dengan es krim lunak. Sedangkan, bahwa kisaran waktu meleleh yang baik pada es krim adalah 15-25 menit. Kualitas es krim yang baik menjadi salah satu yang mempengaruhi tingkat kesukaan masyarakat. Pemakaian kopi pada es krim yang pernah diteliti (Rantesuba, 2017) yaitu menggunakan ekstrak kopi dengan konsentrasi 8%, 10%, 12%, dan 14%. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian dengan konsentrasi bubuk kopi yang lebih kecil yaitu 1%, 2%, 3%, dan 4%. Dengan penambahan bubuk kopi Robusta Jangkat diharapkan kualitas fisik es krim menjadi lebih bagus.

Berdasarkan latar belakang diatas, akan dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk kopi Robusta Jangkat dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kualitas fisik es krim.

1.2. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh penggunaan kopi Robusta Jangkat terhadap kualitas fisik es krim.
2. Mengetahui persentase konsentrasi terbaik dari kopi Robusta Jangkat yang digunakan untuk menghasilkan es krim yang baik.

1.3. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang penggunaan kopi Robusta Jangkat terhadap kualitas fisik es krim serta menambah variasi baru dalam pembuatan es krim.