

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan bahan makanan istimewa yang mengandung semua zat yang dibutuhkan tubuh yang mudah dicerna oleh tubuh. Susu merupakan jenis bahan pangan hewani berupa cairan putih yang dihasilkan oleh ternak mamalia seperti sapi, kerbau ataupun kambing dan diperoleh dengan cara diperah (Hamidah *et al.*, 2012). Kandungan utama susu yaitu protein dan kalsium yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Akan tetapi, sebagian masyarakat justru ada yang alergi terhadap susu sapi, maka susu kambing bisa menjadi solusinya karena molekul lemak susu kambing jauh lebih kecil dan homogen sehingga lebih mudah dicerna tanpa menimbulkan diare (Sarwono, 2005).

Dalam keadaan normal, susu hanya bertahan maksimal 2 jam setelah pemerahan tanpa mengalami kerusakan maupun penurunan kualitas (Zakaria *et al.*, 2011). Kerusakan susu yang terjadi ditandai dengan timbulnya bau asam karena serangan mikroorganisme. Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan minat masyarakat mengkonsumsi susu kambing adalah dengan mengolahnya menjadi produk pangan yang disukai masyarakat seperti 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 mempunyai rasa yang lezat, aromanya harum, warnanya menarik, dan teksturnya yang lembut. Prinsip pembuatan es krim adalah membentuk rongga udara pada campuran bahan es krim atau ice cream mix sehingga diperoleh pengembangan volume yang membuat es krim menjadi lebih ringan, tidak terlalu padat, dan mempunyai tekstur yang lembut. Pada pembuatan es krim diperlukan bahan pengisi yang merupakan bahan kering bukan lemak. Bahan kering bukan lemak merupakan bahan penting yang berpengaruh pada tekstur es krim (Campbell dan Marshall, 2000). Tekstur dan kekentalan akan mempengaruhi hasil uji organoleptik dari es krim yang dibuat

(Aisyah *et al.*, 2010). Menurut Nasiru (2014) uji organoleptik merupakan penilaian indera, atau penilaian sensorik, yang merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera untuk mengamati warna, aroma, tekstur dan rasa pada suatu produk makanan, minuman, ataupun obat agar dapat diterima konsumen. Salah satu bahan pengisi yang dapat diaplikasikan dalam pembuatan es krim adalah bubuk kopi. Selain sebagai bahan pengisi, penambahan bubuk kopi dalam pembuatan es krim juga untuk penganekaragaman cita rasa es krim. Cita rasa kopi sudah banyak diaplikasikan pada berbagai produk seperti permen, produk minuman dan lain-lain, namun saat ini belum banyak cita rasa kopi dalam bentuk produk es krim. Kopi Robusta Jangkat merupakan jenis kopi yang terbaik di Indonesia yang diberikan dalam ajang Specialty Coffee Association of Indonesia (SCAI) EXPO 2018 di Bali. Kopi Robusta Jangkat merupakan kopi yang sudah diseleksi buahnya dan dipetik jika sudah berwarna merah, sehingga menghasilkan biji kopi yang berkualitas premium. Kopi Robusta memiliki kelebihan yaitu lebih kental dan warna yang kuat (Siswoputranto, 1993) dan dengan kandungan kafeinnya yang lebih tinggi, bila diaplikasikan dalam pembuatan es krim susu kambing diharapkan dapat meningkatkan cita rasa es krim sehingga diminat konsumen. Menurut Ciptadi dan Nasution (1985) kafein berfungsi sebagai unsur citarasa dan aroma di dalam kopi.

Berdasarkan hal di atas, dilakukan penelitian untuk mengetahui kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur es krim susu kambing yang ditambah bubuk kopi Robusta Jangkat.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penambahan bubuk kopi Robusta Jangkat terhadap kesukaan warna, aroma, tekstur dan rasa es krim susu kambing.

1.3. Manfaat

Penggunaan kopi Robusta Jangkat pada es krim susu kambing diharapkan dapat menganeekaragamkan cita rasa es krim, dan sebagai informasi bagi peneliti, peternak, pemerintah dan masyarakat luas serta dapat memberikan suatu acuan dalam proses pengolahan serta menghasilkan kualitas es krim yang optimal.