

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Materi perkuliahan pada Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia diberikan dalam berbagai mata kuliah yang secara umum dibagi dalam dua kelompok, yaitu mata kuliah yang termasuk kurikulum inti dan kurikulum elektif. Mata kuliah yang termasuk kurikulum inti meliputi Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Dasar Profesi (MKDP), Mata Kuliah Keahlian Profesi (MKKP), Mata Kuliah Program Pengalaman Lapangan (MKPPL), Mata Kuliah Keahlian Fakultas (MKKF), dan Mata Kuliah Keahlian (MKK) Bidang Studi. Sedangkan mata kuliah yang termasuk kurikulum elektif yaitu Mata Kuliah Keilmuan dan Keahlian Pilihan Program Studi meliputi mata kuliah perminatan patiseri, mata kuliah perminatan jasa boga dan mata kuliah perminatan dietetika (*Program Studi Pendidikan Tata Boga, 2017*). Salah satu mata kuliah yang termasuk mata kuliah bidang keahlian bidang studi yang terkait dengan penelitian ini adalah Makanan Kontinental dan Teknologi makanan.

Salah satu materi Mata Kuliah Makanan Kontinental dan Teknologi Makanan yang terkait dengan penelitian ini adalah pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan *dessert* dan pengawetan makanan. Tujuan dari mata kuliah Makanan Kontinental yaitu mahasiswa diharapkan mampu memahami pengertian, sejarah, asas dan tujuan, ruang lingkup, proses dan fungsi makanan kontinental. Selanjutnya dapat dipahami tentang pembuatan produk Makanan Kontinental, salah satunya yaitu makanan penutup atau *dessert* (Silabus Mata Kuliah Makanan Kontinental).

Selain mata kuliah Makanan Kontinental, penelitian ini juga berkaitan dengan mata kuliah Teknologi Makanan. Tujuan dari mata kuliah Teknologi Makanan yaitu mahasiswa mampu menguasai konsep mengenai Teknologi Makanan, mampu menerapkannya dalam pengolahan dan pengawetan makanan khususnya yang berasal dari hewani, sayur-sayuran, dan buah-buahan, mampu mengembangkannya dalam upaya penanggulangan pasca panen (Silabus Mata Kuliah Teknologi Makanan). Salah satu bentuk pengawetan buah-buahan yang akan diterapkan pada penelitian ini

adalah pembuatan selai sebagai upaya penanggulangan pasca panen dan memperpanjang waktu simpan dari buah kweni.

Produk makanan yang akan dikembangkan oleh peneliti adalah produk *dessert* atau makanan penutup dingin, yaitu es krim. Es krim dapat diartikan sebagai salah satu produk olahan susu yang dibuat dalam bentuk semi beku dengan proses membuat udara terperangkap dalam adonan saat proses pencampuran bahan-bahan dengan menggunakan *mixer* (Niken,dkk, 2014, hlm 2). Menurut Padaga dan Sawitri (2005) prinsip pembuatan es krim adalah membentuk rongga udara pada campuran bahan baku es krim sehingga memperoleh pengembangan volume yang membuat es krim menjadi lebih ringan, tidak terlalu padat, dan mempunyai tekstur yang lembut.

Salah satu bahan dasar pembuatan es krim adalah susu. Jenis susu yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah susu kedelai. Susu kedelai merupakan salah satu minuman tambahan yang dianjurkan dikonsumsi secara teratur sesuai kebutuhan tubuh. Susu kedelai bermanfaat untuk menjaga kondisi tubuh agar tetap fit dan tidak mudah terserang penyakit. Susu kedelai mengandung zat besi, kalsium, karbohidrat, fosfor, vitamin A, vitamin B kompleks dosis tinggi, air, dan lesitin yang bisa terserap lebih cepat dan baik dalam tubuh (Amrin, 2002, hlm 4).

Susu kedelai dapat dikonsumsi sebagai pengganti susu sapi karena memiliki komposisi dan mutu protein yang hampir sama dengan susu sapi. Oleh karena itu susu kedelai baik dikonsumsi sebagai pengganti susu sapi. Harga susu kedelai juga cenderung lebih murah jika dibandingkan dengan susu sapi, tetapi konsumsi masyarakat terhadap susu kedelai ini umumnya masih kurang. Hal ini dikarenakan terdapat aroma dan rasa langu pada susu kedelai (Mira, 2010, hlm 2). Aroma dan rasa langu pada susu kedelai disebabkan karena adanya aktifitas enzim lipoksidae. Aroma dan rasa langu yang terdapat pada susu kedelai dapat diatasi dengan menambahkan bahan tambahan yang memiliki aroma dan rasa alami yang cukup kuat (Lies, 2005).

Susu kedelai dipilih dalam pembuatan es krim karena susu kedelai memiliki kadar protein dan komposisi asam amino yang hampir sama dengan susu sapi. Keunggulan B lainnya adalah susu kedelai tidak mengandung kolesterol, laktosa, rendah lemak, bergizi tinggi, dan biaya produksi yang murah (Astawan, 2004).

Konsumsi masyarakat terhadap susu kedelai yang masih rendah dapat ditingkatkan dengan mengembangkan susu kedelai menjadi suatu produk, salah satunya yaitu es krim. Produk es krim dipilih karena es krim merupakan salah satu jenis makanan yang banyak disukai oleh segala kalangan usia, mulai dari anak-anak, remaja hingga dewasa. Untuk mengurangi aroma langu pada susu kedelai maka perlu ditambahkan bahan tambahan yang memiliki aroma dan rasa alami yang cukup kuat (Putri, 2014, hlm 3).

Salah satu bahan tambahan dalam pembuatan es krim susu kedelai adalah buah mangga kweni. Mangga kweni dipilih karena memiliki aroma yang cukup kuat dan segar sehingga dapat mengurangi aroma langu dari susu kedelai. Mangga kweni merupakan buah yang memiliki daging buah yang lembut dan beraroma harum yang lebih kuat dibandingkan dengan buah mangga yang lainnya. Mangga kweni juga mengandung protein, karbohidrat, air, serat, lemak, mineral, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, asam, zat warna, dan zat volatile yang memberikan aroma harum yang khas pada mangga kweni (Suyitno, 2005). Menurut BPATP Litbang (2015), mangga kweni merupakan buah mangga lokal yang memiliki daya simpan yang cukup pendek. Pada saat panen raya mangga kweni juga memiliki nilai jual yang relatif rendah. Untuk meningkatkan daya simpan dari buah mangga kweni maka buah mangga kweni diolah menjadi selai. Pengolahan mangga kweni menjadi selai juga bertujuan agar es krim dengan penambahan buah mangga kweni dapat terus diproduksi diluar waktu panen.

Terdapat beberapa penelitian terdahulu terhadap inovasi es krim, salah satunya oleh Putri (2014) yang melakukan penelitian terhadap pengaruh ekstrak rosella terhadap kualitas susu kedelai. Susu kedelai digunakan sebagai pengganti susu sapi karena susu sapi banyak mengandung lemak dan dapat menyebabkan masalah kegemukan, hasil penelitian menyatakan es krim susu kedelai dengan kualitas terbaik di dapat dari penambahan ekstrak rosella sebanyak 6%. Sumber referensi lain adalah penelian yang dilakukan oleh Tiarani (2015) dengan melakukan penelitian terhadap pengaruh penambahan ekstak angkak dan *puree* stroberi terhadap es krim sebagai penambah cita rasa, hasil penelitian menyatakan produk es krim terbaik diperoleh

pada jumlah penambahan ekstrak angkak sebanyak 4% dan *puree* stroberi 8%. Beberapa hasil penelitian tersebut menunjukkan hasil yang baik terhadap es krim susu kedelai dan es krim dengan penambahan buah, dan dapat diterima oleh masyarakat.

Berdasarkan latar belakang tentang es krim berbahan dasar susu kedelai yang penulis uraikan, penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan penelitian yang berjudul “Daya Terima Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Selai Buah Mangga Kweni”

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Rumusan masalah yang dapat disimpulkan dalam penelitian ini adalah: Bagaimana daya terima es krim susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus, yaitu:

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima produk es krim susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni.

1.3.2 Tujuan Khusus

- 1) Membuat pengembangan produk es krim susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni.
- 2) Menghasilkan resep standar es krim susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni.
- 3) Menganalisis perbedaan daya terima produk es krim susu kedelai dengan perbedaan jumlah tambahan selai buah mangga kweni berdasarkan tingkat kesukaan kategori aroma, rasa, warna, dan tekstur.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

- 1) Memberikan pengetahuan terhadap pembaca mengenai produk es krim susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni.
- 2) Mengembangkan ilmu pengetahuan khususnya pada pengembangan produk es krim susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni.

1.4.2 Manfaat Praktis

- 1) Mengembangkan susu kedelai menjadi produk es krim dengan penambahan selai buah mangga kweni sebagai penambah rasa dan aroma.
- 2) Menjadi bahan informasi pembuatan es krim berbahan dasar susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni.

1.5 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan teori yang diuraikan maka hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.5.1 Hipotesis Kerja (H_a)

Terdapat perbedaan tingkat daya terima produk es krim susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni.

1.5.2 Hipotesis Nol (H₀)

Tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan pada produk es krim susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni.

1.6 Struktur Organisasi

Berdasarkan Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 3260/UN40/HK/2018 Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2018, struktur organisasi skripsi dibuat sesuai dengan pedoman karya ilmiah UPI sehingga diharapkan terciptanya keseragaman tata cara penulisan karya ilmiah yang sesuai dengan kaidah penulisan yang berlaku dan diakui dalam dunia

akademik, yang dimana struktur organisasi skripsi ini memiliki beberapa bagian yang saling terkait dan membentuk suatu kerangka utuh dalam penelitian. Adapun struktur organisasi pada penyusunan skripsi, sebagai berikut:

- 1) **BAB I Pendahuluan**, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.
- 2) **BAB II Kajian Pustaka**, berisi tentang konsep-konsep dan teori-teori yang berkaitan dengan bidang yang dikaji, penelitian terdahulu yang relevan dengan bidang yang diteliti, dan posisi teoritis peneliti yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.
- 3) **BAB III Metode Penelitian**, berisi tentang desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data.
- 4) **BAB IV Temuan dan Pembahasan**, berisi tentang temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data, pembahasan dari temuan penelitian dan hasil dari penelitian yang telah dilakukan
- 5) **BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi**, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan yang dilakukan oleh peneliti berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan.