

I .PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Es krim merupakan produk olahan susu yang digemari semua kalangan masyarakat, baik yang usia muda maupun usia lanjut. Es krim pada umumnya mempunyai rasa yang lezat serta tekstur yang lembut. Es krim merupakan jenis makanan yang bernilai gizi tinggi yaitu mengandung protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Es krim biasa dijadikan salah satu hidangan penutup (*dessert*) dengan berbagai inovasi rasa (Figestri, 2017).

Es krim sudah banyak mengalami perubahan dari bahan utama dan bahan tambahan yang menjadikan kualitas es krim menjadi lebih baik. Berdasarkan SNI 01-3713-2018 es krim merupakan produk yang kaya akan kalsium dan protein karena adanya susu sebagai bahan utamanya. Kalsium dan protein adalah zat gizi yang dibutuhkan semua usia karena itu es krim dapat di nikmati oleh semua kalangan (Hartatie, 2011). Di dalam komposisi bahan es krim selain susu dan gula, terdapat pegemulsi dan penstabil agar dapat meningkatkan kekentalan dari campuran es krim. Salah satu bahan pengental alami pada es krim adalah kolang-kaling.

Kolang-kaling merupakan endosprem biji aren yang masih muda, masih lunak, bewarna putih bening dan kenyal (Widyawati, 2011). Kolang-kaling mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan dan kaya akan serat dan mineral. Kolang-kaling mempunyai kandungan yang dapat berfungsi sebagai pengental yaitu galaktomanan. Galaktomanan adalah suatu hidrokaloid yang dapat digunakan sebagai bahan pengental, pengikat air dan sebagai antioksidan (Boual *et al.*, 2015). Galaktomanan di dalam kolang-kaling bekisar 4,15% (Castro, 2007). Maka dari itu, kolang-kaling dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan es krim. Namun, kekurangan dari kolang-kaling ini tidak memberikan warna yang menarik jika dibuat dalam bentuk es krim. Oleh karena itu dilakukan penambahan zat warna alami yaitu dengan memanfaatkan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*.)\

Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) mempunyai kandungan yang bermanfaat bagi tubuh di antaranya antioksidan seperti vitamin C, senyawa flavonoid, polifenol, serta mengandung serat pangan dalam bentuk pektin. Buah naga merah ini memiliki pigmen warna berupa betasianin yang berfungsi sebagai antioksidan (Kristanto, 2008). Betasianin adalah zat warna bewarna merah-violet. Zat warna betasianin ini bersifat polar sehingga larut dalam pelarut polar (Khuluk *et al.*, 2007) dan berpotensi menjadi pewarna alami untuk bahan pangan yang aman bagi kesehatan dibanding pewarna sintetik. Oleh karena itu, buah naga merah sangat layak untuk dijadikan bahan penambah dalam pembuatan es krim kolang-kaling karena dapat menghasilkan warna yang menarik dari buah naga merah tersebut.

Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan dimana penambahan *puree* buah naga merah dengan konsentrasi 2,5%, 5%, 7,5% dan 10% sudah mampu memberikan warna pada es krim kolang-kaling. Namun, konsentrasi *puree* buah naga yang terbaik untuk mendapatkan karakteristik es krim yang baik dan dapat diterima oleh konsumen belum diketahui. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pertambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Es Krim Kolang-Kaling”**.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi *puree* buah naga terhadap karakteristik fisik, kimia dan penerimaan secara organoleptik terhadap karakteristik kolang-kaling yang dihasilkan.
2. Mengetahui konsentrasi *puree* buah naga yang terbaik terhadap karakteristik es krim kolang-kaling yang dihasilkan.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Sebagai satu upaya penganeekaragaman pangan produk es krim dengan memanfaatkan *puree* buah naga dan kolang-kaling.
2. Meningkatkan nilai guna pada buah naga dan kolang-kaling pada produk es krim.

