

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Es krim adalah produk olahan beku yang berasal dari campuran beberapa bahan baku seperti susu, gula, penstabil, pengemulsi serta bahan tambahan lainnya melalui proses pemanasan dan homogenisasi. Nilai gizi dan kualitas es krim tergantung pada komposisi nutrisi bahan baku. Es krim biasa dijadikan salah satu hidangan penutup (*dessert*) dengan berbagai inovasi rasa (Figetri, 2017).

Es krim merupakan salah satu olahan pangan populer yang memiliki peluang usaha yang menguntungkan karena selain dari kandungan gizinya, produk ini banyak disukai oleh kalangan masyarakat berbagai usia. Rasa yang dingin dan lembut membuat es krim sangat digemari. Varian rasa dan komposisi es krim akan sangat mempengaruhi minat konsumen untuk mengkonsumsinya. Bahan tambahan seperti buah-buahan dan sayur-sayuran dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kualitas es krim (Aisyiah, Kartikaningsih dan Rahayu, 2010).

Mengonsumsi sayuran merupakan salah satu cara memenuhi kebutuhan antioksidan. Sayuran jenis *Cruciferae* (*family Brassicaceae*) merupakan sumber antioksidan yang berlimpah. Salah satu jenis dari *family* tersebut adalah tanaman brokoli (*Brassica oleracea*, L. var. *Italica*). Brokoli merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki kandungan karotenoid, flavonoid, vitamin A, C, E, tiamin, riboflavin, betakaroten, lutein dan glutathion yang bersifat antioksidan (Jusuf, 2012). Berdasarkan penelitian Ropanti (2014), es krim dengan penambahan brokoli dihasilkan es krim yang kurang lembut. Penambahan sumber lemak diperlukan untuk menghasilkan es krim brokoli yang lebih lembut. Alpukat dapat menjadi salah satu sumber lemak yang diharapkan dapat menghasilkan es krim yang lembut. Dengan penambahan alpukat juga diharapkan aroma langu pada sayur brokoli dapat tertutupi oleh aroma alpukat.

Alpukat adalah salah satu buah yang banyak ditanam di wilayah Indonesia. Adanya produksi yang besar perlu penanganan yang baik agar buah dapat dimanfaatkan dengan baik. Selama ini alpukat lebih sering dimakan sebagai buah segar, sedangkan buah akan mengalami kerusakan bila disimpan terlalu lama.

Adanya produksi yang besar ini perlu diusahakan pengolahan buah alpukat, agar pada musim buah tidak banyak buah yang terbuang (Purnamayati, 2008).

Buah alpukat merupakan buah bernilai gizi tinggi karena kandungan lemak, protein serta kalori perkilogramnya sangat tinggi (Ochse, 1961). Lebih dari setengah dari total lemak dalam alpukat disediakan dalam bentuk asam oleat, sangat mirip dengan komposisi minyak zaitun. Asam oleat membantu saluran pencernaan membentuk molekul transport yang dapat meningkatkan penyerapan nutrisi yang larut dalam lemak seperti karotenoid. Sebagai asam lemak tak jenuh tunggal, juga telah terbukti membantu menurunkan risiko penyakit jantung (Masithah, Kesumasari dan Tawali 2015).

Menurut SNI 01-3713-1995, kandungan minimum lemak pada es krim adalah 5%. Susu yang merupakan bahan baku pembuatan es krim memiliki kadar lemak berkisar 1,5% - 5% berdasarkan berat basah (Winarno dan Fernandez, 2007). Penambahan buah alpukat yang kaya akan lemak ini dapat dijadikan sebagai alternatif untuk meningkatkan kandungan lemak es krim. Asam oleat yang terkandung dalam alpukat, menyebabkan titik cairnya rendah (21,8 - 26°C) sehingga baik untuk stabilitas es krim. Kandungan lemak alpukat bersifat lunak atau lembut sehingga dapat membentuk tekstur yang baik pada es krim (Gunstone, 2002).

Selain untuk meningkatkan nilai gizi dan organoleptik produk, es krim brokoli alpukat ini dapat dijadikan sebagai alternatif makanan ringan bagi anak-anak. Konsumsi buah dan sayur sangat penting bagi pertumbuhan anak-anak. Umumnya, anak-anak sangat gemar mengonsumsi es krim, namun terkadang enggan mengonsumsi buah dan sayur. Adanya penambahan alpukat dan brokoli pada produk es krim ini diharapkan konsumen dapat mengonsumsi es krim sebagai pangan fungsional dengan inovasi rasa yang baru. Berdasarkan uraian di atas, penulis melakukan penelitian mengenai “***Pengaruh Penambahan Alpukat (Persea americana, Mill) Terhadap Karakteristik Es Krim Brokoli (Brassica oleracea, L. var. Italica)***”.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh perbedaan jumlah penambahan alpukat terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori es krim brokoli yang dihasilkan.
2. Mengetahui penambahan alpukat yang terbaik terhadap karakteristik es krim brokoli.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Salah satu upaya penganeekaragaman pangan produk es krim dengan memanfaatkan buah alpukat dan sayur brokoli.
2. Memberikan informasi kepada pembaca mengenai karakteristik es krim brokoli alpukat.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀: Jumlah penambahan alpukat tidak mempengaruhi karakteristik es krim brokoli yang dihasilkan.

H₁: Jumlah penambahan alpukat mempengaruhi karakteristik es krim brokoli yang dihasilkan.

