

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Es krim adalah makanan yang banyak disukai oleh masyarakat mulai dari kalangan anak-anak sampai orang dewasa. Setiap tahunnya produksi es krim selalu meningkat dimana pada tahun 2003 produksi es krim di dunia mencapai satu miliar liter dan dikonsumsi oleh masyarakat dunia setiap tahunnya. Es krim merupakan makanan semi padat yang disimpan pada suhu rendah dan akan mencair pada suhu ruang. Saat ini inovasi dalam menikmati es krim banyak berkembang yaitu penggunaan *cone* (kerucut es krim), *cup*, dan *stik* yang berfungsi untuk memudahkan dalam mengkonsumsi es krim. Bentuk *cone* merupakan tempat es krim yang banyak digemari oleh masyarakat karena praktis, dapat dimakan, bentuk yang unik dan harga yang terjangkau.

Cone biasanya dikenal sebagai kerucut tempat es krim yang memiliki kadar air rendah dengan tekstur renyah terbuat dari campuran tepung, lemak, gula, air, dan sebagian kecil *yeast*, soda, ammonium bikarbonat, yang dapat dimakan bersama dengan es krim. *Cone* terdiri dari beberapa jenis yaitu *sugar cone*, *waffle cone* dan *cake cone*. *Sugar cone* berbentuk lebih kecil dari *waffle cone* namun memiliki tekstur yang lebih kokoh. *Sugar cone* banyak di produksi dalam skala besar oleh pabrik. *Waffle cone* memiliki tekstur lebih mudah hancur dan biasanya dibuat langsung di gerai es krim. *Cake cone* merupakan *cone* yang terbuat dari bahan-bahan kue pada umumnya yang menghasilkan tekstur lebih ringan, halus dan mudah terkelupas (Aprilisa, 2017).

Berbedanya tekstur dan daya leleh es krim yang ada di pasaran maka dibutuhkanlah *cone* yang memiliki mutu baik seperti memiliki tekstur yang tidak cepat layuh dan dapat menampung es krim dalam waktu yang lama. Salah satu cara untuk meningkatkan daya tahan *cone* yaitu dengan penambahan bahan yang memiliki daya ikat air yang tinggi dan pembentuk *gel*. Salah satu zat gizi yang dapat mengikat air dan pembentuk *gel* yaitu serat (Herawati, 2018). Serat pangan adalah sisa dari dinding sel tumbuhan yang tidak terhidrolisis atau tercerna oleh enzim pencernaan manusia yang meliputi hemiselulosa, selulosa, lignin, oligosakarida, pektin, gum, dan lapisan lilin (Rauf, 2015).

Bahan pangan yang dikonsumsi sehari-hari merupakan sumber serat utama yaitu dari tanaman, sayur-sayuran, sereal, buah-buahan, kacang-kacangan. Salah satu bahan pangan yang memiliki nilai serat tinggi yaitu rumput laut. Rumput laut merupakan tumbuhan yang menghasilkan senyawa hidrokoloid (hasil dari proses metabolisme primer). Senyawa hidrokoloid sangat diperlukan keberadaannya dalam suatu produk karena berfungsi sebagai pembentuk *gel*, penstabil, pengemulsi, dan pendispersi. Senyawa hidrokoloid yang berasal dari rumput laut antara lain agar-agar, karagenan, dan alginat (Anggadiredja, Achmad, Heri dan Sri, 2010). *Cone* es krim yang dibuat pada penelitian ini yaitu jenis *sugar cone* hal ini dikarenakan komposisi yang digunakan dalam pembuatan *cone* adalah komposisi dari *sugar cone*.

Pada penelitian yang telah dilakukan oleh Prihastuti (2004), dimana penambahan tepung karagenan terhadap komposisi *cone* es krim dapat meningkatkan daya tahan terhadap *cone* es krim dengan hasil terbaik pada perlakuan 3% tepung karagenan yaitu selama 12 menit 31 detik untuk es krim modern dan 11 menit 13 detik untuk es krim tradisional. Prihastuti (2004) juga menyebutkan bahwa perlakuan penambahan tepung karagenan 3% memiliki nilai kekerasan, serat makanan dan daya tahan terhadap air tinggi dari pada tanpa penambahan tepung karagenan.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik *Cone* Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Produk Rumput Laut”**. Tujuan penggunaan ketiga jenis agar-agar yaitu untuk melihat apakah jenis agar-agar tersebut berpengaruh terhadap karakteristik *cone* yang dihasilkan dan penambahan karagenan dilakukan sebagai kontrol atau pembandingan dari penelitian yang telah dilakukan sebelumnya. Dari hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan karakteristik dari penerimaan panelis terhadap *cone* es krim yang dihasilkan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui karakteristik *cone* es krim dengan penambahan berbagai jenis produk rumput.
2. Mengetahui karakteristik terbaik *cone* es krim dengan penambahan berbagai jenis produk rumput laut dari segi organoleptik yang paling disukai.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Mendapatkan karakteristik terbaik *cone* es krim dengan penambahan berbagai jenis produk rumput laut.
2. Untuk meningkatkan kualitas *cone* es krim.

