

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan bentuk olahan suatu produk yang dikonsumsi dan memberikan nutrisi penting yang dibutuhkan oleh tubuh. Dewasa ini sangat banyak inovasi dalam bidang pangan yang terus dikembangkan seiring perkembangan teknologi untuk memenuhi tuntutan masyarakat, yang seiring dengan berkembangnya zaman mulai menyadari akan pentingnya kesehatan yaitu dengan mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan-bahan alami yang menyehatkan.

Pada saat ini telah banyak terdapat berbagai macam produk olahan dari berbagai jenis makanan dan minuman salah satunya adalah es krim. Es krim merupakan salah satu jenis makanan yang sangat disukai oleh konsumen segala usia dari anak-anak hingga dewasa. Konsumsi es krim meningkat dari waktu ke waktu yang ditandai dengan semakin meningkatnya varian dan jumlah es krim dipasaran. Konsumsi es krim di Indonesia berkisar 0,5 lt/orang/tahun dan diperkirakan semakin meningkat seiring dengan memasyarakatnya es krim (Setiadi, 2002). Potensi tingkat pertumbuhan pasar es krim sebanyak 20% setiap tahunnya.

Tempe merupakan makanan khas Indonesia. Menurut SNI (3144:2009), tempe didefinisikan sebagai produk yang diperoleh dari fermentasi biji kedelai menggunakan kapang *Rhizopus sp.*, berbentuk padatan kompak, berwarna putih sedikit keabu-abuan dan berbau khas tempe. Tempe memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti lemak, protein, vitamin B12 dan isoflavon yang telah terbukti secara ilmiah bermanfaat bagi kesehatan. Tempe memiliki daya cerna yang lebih baik sebab telah melalui proses fermentasi (Affandi, 2012). Umur simpan tempe sangat singkat, sehingga diperlukan diversifikasi untuk memberikan nilai tambah pada tempe.

Menurut Puspitarini (2012) menjelaskan bahwa hasil diversifikasi pangan berbasis tempe yang dikembangkan yaitu sari tempe yang diolah menjadi es krim, sehingga memiliki umur simpan tinggi dan berpotensi memberi nilai tambah. Es krim umumnya dibuat dari susu sapi segar yang tinggi kolesterol. Oleh karena itu

untuk mendapatkan es krim berkualitas baik, rendah kolesterol dan mempunyai kadar protein tinggi dapat ditambahkan dengan bahan nabati seperti sari tempe.

Selain ditambahkan tempe, es krim juga dapat ditambahkan sayur-sayuran dalam pengolahannya. Sayur-sayuran merupakan jenis bahan makanan yang mengandung vitamin dan mineral, salah satu jenis tanaman yang digunakan yaitu pakcoy (*Brassica rapa*, L.). Menurut Almatsier (2009) menyatakan bahwa sayur dapat menyediakan vitamin, mineral dan serat secara optimum bagi pertumbuhan dan perkembangan tubuh. Umumnya sayur dihidangkan dalam bentuk mentah (lalapan segar) atau telah diolah menjadi berbagai bentuk masakan. Sayuran pakcoy merupakan salah satu jenis sawi yang mengandung senyawa antioksidan, yang mana hal ini dijelaskan oleh Dwiari (2008) dan Ide (2006) bahwa di dalam sawi terdapat vitamin E, vitamin C, dan  $\beta$  karoten yang diketahui berperan sebagai antioksidan.

Selain untuk meningkatkan nilai gizi produk, es krim pakcoy tempe ini dapat dijadikan sebagai alternatif untuk memperpanjang masa simpan tempe dan sayur pakcoy yang tentunya akan memberikan dampak baik bagi produsen karena dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, es krim pakcoy tempe ditambahkan tempe mulai dari 0% hingga 20%. Persentase penambahan tempe 20% menghasilkan aroma tempe yang semakin tercium, dan rasa tempe yang semakin tajam. Berdasarkan latar belakang maka penulis melakukan penelitian dengan judul ***“Pengaruh Penambahan Tempe Terhadap Karakteristik Es Krim Pakcoy (*Brassica rapa*, L.)”***.

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan jumlah penambahan tempe terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim pakcoy yang dihasilkan.
2. Mengetahui penambahan tempe yang terbaik terhadap karakteristik es krim pakcoy.

## 1.3 Manfaat Penelitian

1. Merupakan salah satu upaya penganeekaragaman produk pangan es krim dengan memanfaatkan tempe dan sayur pakcoy yang berdaya simpan rendah.
2. Memberikan informasi kepada pembaca mengenai karakteristik es krim pakcoy yang dihasilkan.

## 1.4 Hipotesis Penelitian

H<sub>0</sub>: Jumlah penambahan tidak mempengaruhi karakteristik es krim pakcoy yang dihasilkan.

H<sub>1</sub>: Jumlah penambahan tempe mempengaruhi karakteristik es krim pakcoy yang dihasilkan.

