

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan di Indonesia berkembang dengan sangat pesat karena makanan merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi manusia. Hal inilah yang menyebabkan timbulnya produk pangan modern dan mengakibatkan produk pangan tradisional mulai ditinggalkan. Padahal, produk pangan tradisional ini memiliki kelebihan dibandingkan produk pangan modern, beberapa di antaranya adalah berbahan dasar alami, memiliki efek bagi kesehatan, dan harga yang murah. Oleh karena itulah, perlu dilakukan inovasi dan diversifikasi produk pangan untuk mengembalikan minat masyarakat terhadap bahan pangan berbahan dasar tradisional.

Penerimaan terhadap pangan tradisional dapat ditingkatkan dengan melakukan diversifikasi pangan menjadi produk es krim. Es krim merupakan salah satu makanan pencuci mulut yang banyak digemari oleh masyarakat dunia dari berbagai kalangan, termasuk anak-anak (Hendrianto dan Rukmi, 2015). Tingkat konsumsi es krim di Indonesia pada tahun 2014 adalah 325 ml/kapita/tahun, sementara konsumsi es lainnya adalah 2,1 liter/kapita/tahun (BPS, 2015). Hal ini menunjukkan bahwa produk es krim memiliki potensi untuk dikembangkan. Es krim juga dapat berperan sebagai sumber energi yang baik, karena berbahan dasar susu yang mengandung karbohidrat, protein, dan lemak (Jariyah *et al.*, 2018).

Jamu adalah minuman fungsional tradisional asli Indonesia yang banyak dikonsumsi untuk mendapatkan efek kesehatan bagi tubuh (Hidayah, 2018). Salah satu jenis jamu yang cukup populer di kalangan masyarakat adalah beras kencur. Jamu beras kencur sendiri merupakan jenis jamu yang terbuat dari campuran antara beras (*Oryza sativa* L.) dan kencur (*Kaempferia galanga* L.). Konsumsi jamu beras kencur dapat meningkatkan nafsu makan, khususnya pada anak-anak (Silalahi, 2019). Beras kencur juga mengandung senyawa fenolik yang dapat berperan sebagai antioksidan, sehingga konsumsi jamu ini dapat membantu menangkal radikal bebas di dalam tubuh, meningkatkan daya tahan tubuh, dan mengurangi sel yang rusak (Latifah *et al.*, 2014).

Rempah-rempah seperti jahe dan asam jawa dapat dimanfaatkan sebagai sumber antioksidan alami karena adanya kandungan senyawa fitokimia yang dapat mencegah timbulnya penyakit degeneratif (Sari, 2016). Aktivitas antioksidan yang dimiliki oleh senyawa fitokimia pada rempah akan melindungi tubuh dari pengaruh radikal bebas, sehingga secara tidak langsung akan meningkatkan imunitas tubuh. Penambahan rempah ke dalam produk pangan juga sering dilakukan untuk memberikan *flavor* yang dapat meningkatkan tingkat penerimaan secara sensori.

Pembuatan es krim jamu beras kencur yang dilakukan oleh Hidayah (2018) menunjukkan bahwa tekstur yang dimiliki masih kurang diterima oleh panelis dan rasa es krim pun masih dapat ditingkatkan dengan adanya penambahan bahan lain. Tekstur es krim dapat diperbaiki dengan cara menambahkan hidrokoloid yang tepat sebagai penstabil, karena penggunaan hidrokoloid yang berbeda dapat menghasilkan tekstur yang berbeda pula (Cornelia dan Sanny, 2019). Rasa es krim

jamu beras kencur dapat diperkaya dengan *flavor* yang berasal dari jahe dan asam jawa.

Berdasarkan nilai fungsional dan sifat yang dimiliki oleh jamu beras kencur dan rempah, maka keduanya digunakan dalam pembuatan es krim pada penelitian ini. Pembuatan es krim dengan pemanfaatan beras kencur dan penambahan rempah diharapkan dapat mengembalikan minat masyarakat terhadap jamu dan meningkatkan sifat fungsional pada es krim.

1.2 Rumusan Masalah

Jamu beras kencur sudah kurang diminati karena perkembangan industri pangan yang pesat membuat pangan tradisional mulai ditinggalkan. Konsumsi jamu dapat memberikan efek positif bagi kesehatan, seperti menangkal radikal bebas di dalam tubuh. Pembuatan es krim jamu beras kencur merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan sebagai bentuk diversifikasi pangan yang diharapkan akan menarik kembali minat masyarakat untuk mengonsumsi jamu, sehingga khasiat yang dimiliki oleh jamu tetap bisa didapatkan oleh masyarakat Indonesia. Pemanfaatan jamu beras kencur dalam pembuatan es krim dapat meningkatkan sifat fungsional dari produk es krim itu sendiri. Karakteristik tekstur dan rasa es krim jamu beras kencur dapat diperbaiki dengan penggunaan jenis penstabil berbeda dan penambahan rempah. Oleh karena itulah perlu diketahui jenis penstabil dan rempah yang dapat menghasilkan karakteristik es krim terbaik.

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini dibagi menjadi dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah meningkatkan penerimaan terhadap jamu beras kencur dan sifat fungsional es krim dengan pemanfaatan jamu beras kencur dan penambahan sari rempah berupa jahe dan asam jawa dalam pembuatan produk es krim.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari rempah dengan rasio jahe dan asam jawa terhadap karakteristik kimia dan sensori jamu beras kencur.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi jamu dan penggunaan jenis penstabil berbeda terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori es krim.
3. Menentukan konsentrasi jamu beras kencur dan jenis penstabil terbaik berdasarkan karakteristik fisik, kimia, dan sensori es krim.
4. Mengevaluasi nilai nutrisi dari formulasi es krim jamu beras kencur terbaik.