

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Es krim merupakan makanan yang terbuat dari santan dan tepung yang dibekukan sehingga menjadi krim yang dingin, dengan berbagai macam rasa dan dikemas secara menarik. Es krim merupakan salah satu makanan yang sangat diminati oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Biasanya, es krim yang beredar dipasaran banyak menggunakan bahan pengawet dan pewarna (Anonim,2018) kemudian menimbulkan berbagai macam penyakit bagi yang mengkonsumsi, terutama pada usia anak-anak. Oleh karena itu, saya terinspirasi membuat produk es krim yang sehat dan aman dikonsumsi. Kesulitan orang tua dalam memberikan gizi seimbang bagi anak, dan juga anak yang lebih menyukai makanan yang marak dipasaran terutama es krim membuat saya berinovasi untuk mengkolaborasi es krim saya dengan susu dan sayur-sayuran yang sehat, bebas bahan pengawet dan pewarna.

Pengertian es krim menurut Badan Standarisasi Nasional yang tercantum dalam SNI No. 01-3713-1995 adalah jenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim dari campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula dengan atau tanpa bahan makanan lain dan bahan makanan yang diizinkan.

bayam merah merupakan salah satu sayuran yang mempunyai gizi yang tinggi dan banyak disukai masyarakat Indonesia. keunggulan nilai nutrisi bayam sayuran terutama pada kandungan vitamin A (beta-karoten) 7325Ug, vitamin C 62Mg , riboflavin 0,1Mg dan asam amino thiamine 0,2 Mg dan niacin 0,1Mg. Kandungan mineral terpenting yang terkandung dalam bayam sayur adalah kalsium dan zat besi 7mg .Selain itu bayam sayur juga kaya akan mineral lain seperti seng (zink) 0,8Mg, fosfor 80 Mg dan kalium 60 Mg. kandungan protein dalam bayam sayur ternyata lebih unggul dibandingkan dengan kangkung, khususnya pada komposisi protein yang mudah dicerna (Hall, S. R. 2009).

Sayur bayam memiliki kandungan gizi yang tinggi. Dengan mengonsumsi sayur bayam maka nutrisi dalam tubuh (Lingga, 2010). Sayur bayam selama ini hanya di tanam, panen kemudian hasil panen tersebut langsung di konsumsi atau langsung di jual ke pasar terdekat ,tetapi belum menjadi olahan produk yang lebih menarik .penelitian sebelumnya menjadikan sayur bayam merah menjadi es krim dengan konsentrasi bayam (20%,25%,30%) dengan karakteristik dan aktivitas antioksidan dan di dapatkan perlakuan terbaik pada konsentrasi 30%

Untuk menghasilkan es krim yang bagus di butuhkan bahan penstabil karena semakin tingginya kandungan bayam hasil dari es krim tidak seperti yang di inginkan oleh karena itu perlu ada bahan penambahan lain yang mampu mengikat senyawa atau komponen yang ada dalam es krim yaitu karagenan.Pada proses pembuatan es krim di butuhkan penstabil seperti karagenan

yang merupakan senyawa hasil dari rumput laut yang di ekstraksi. Karagenan berguna untuk mengontrol kadar air dan berfungsi sebagai sistem yang menstabilkan dalam pangan. Karagenan juga berfungsi untuk memperbaiki tekstur dan sistem fungsional dalam pati. Dalam industri pangan, karagenan banyak dimanfaatkan salah satunya untuk membuat gel susu dan sebagai pengemulsi susu coklat, lemak dan es krim .Hasil peneltian Masykuri, dkk (2009) menggunakan karagenan pada es krim memperlihatkan bahwa pemberian 0,5 % karagenan ternyata dapat memperbaiki tekstur fisik dari es krim serta tingkat kesukaan panelis.tetapi bila konsentrasi karagenan ditingkatkan lagi menjadi 0,70%, ternyata tingkat kesukaan menjadi menurun. Oleh karena itu, konsentrasi karagenan yang optimal atau tepat adalah pada kisaran 0,10% - 0,50% (Winarno, 1990). Berdasarkan hasil penelitian tersebut maka telah dilakukan penelitian tentang “Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Es Krim Puree bayam Merah”. Karagenan merupakan turunan polisakarida linear bersulfat yang diekstrak dari rumput laut (alga merah)

B. Tujuan Penelitian

Umum

Menghasilkan es krim berbahan bayam merah dengan penambahan puree bayam merah dan karagenan yang disukai panelis.

Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan bayam merah dan karagenan terhadap sifat fisik, antioksidan dan tingkat kesukaan es krim bayam merah
- b. Menentukan penambahan bayam merah dan karagenan, serta perbandingannya untuk menghasilkan es krim yg disukai oleh penelis.