

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Frozen dessert merupakan makanan penutup beku yang diperkirakan ada sejak 3000 tahun yang lalu dan awalnya dibawa oleh orang bernama Marco Pola ke Italia pada abad ke-13 dan kemudian dikembangkan oleh ratu muda Catherine de Medici bersama koki Italia-nya yang memprakarsai orang Prancis dalam menikmati hidangan sorbet ice, dan ice cream pada abad ke-16 (Migoya, 2008). Frozen dessert terbagi atas beberapa jenis yaitu, *Dairy Based Frozen*, *Non-Dairy Frozen Dessert*, *Aerated still Frozen Dessert*. Frozen dessert terdiri atas gelato, ice cream, frozen yoghurt, sorbet, dan kulfi.

Kulfi adalah hidangan penutup yang berasal dari Delhi – India, yang populer, dan dihidangkan secara beku (FSSAI, 2017; Saini, dkk., 2019). Umumnya kulfi terbuat dari bahan susu manis, malai, kacang almond yang dihancurkan, pistachio, dan bahan penyedap rasa seperti vanila dan mawar (Tewari, 2021). Kulfi memiliki rasa yang khas akibat karamelisasi dari gula, laktosa selama proses pemanasan yang lama, dan memiliki tekstur rasa halus yang unik tanpa kristalisasi air. Yang membedakan antara kulfi dengan es krim pada umumnya adalah teksturnya yang lebih padat (Weiss, 2011). Kulfi merupakan es krim kacang yang dibekukan dalam wadah kerucut dan mengandung 20-25% gula kemudian dipekatkan hingga setengah volumenya. Biasanya dijual oleh pedagang kecil dan dihidangkan khususnya saat musim panas (Tewari, 2021). Oleh karena itu, Kulfi kurang populer di kalangan masyarakat Indonesia karena kurangnya inovasi rasa pada olahan ini dibandingkan dengan es krim pada umumnya sebab, kulfi merupakan produk asli India dan hanya terkenal di negara India karena memiliki harga yang relatif murah dan diyakini memiliki kandungan gizi yang tinggi. Maka dari itu, peneliti mengambil produk kulfi sebagai objek penelitian sebab jurnal mengenai kulfi masih kurang.

Umumnya, kulfi memiliki varian rasa krim (malai), mawar, mangga, kapulaga (elaichi), kunyit (kesar atau zafran) dan pistachio. Maka diasumsikan buah sawo dapat menjadi varian rasa baru dalam pembuatan kulfi. Asumsi ini berdasarkan rasa sawo yang manis dan sedikit asam dengan tekstur yang lunak serta berpasir. Sawo manila atau yang bernama latin *Sapodilla* merupakan salah satu buah daerah tropis yang berbuah sepanjang tahun. Di Indonesia buah ini dikenal dengan nama sawo kecil oleh orang Jawa, sementara bagi orang Bugis di Sulawesi Selatan disebut Punrulu. Buah ini dapat tumbuh diberbagai dataran dan memiliki beberapa jenis, yaitu; sawo kecil, sawo mentega, sawo duren, dan sawo manila (Siswiyanti, 2020). Utamanya sawo jenis manila, yang berasal dari Amerika Tengah dan Meksiko, dapat dijadikan sebagai sumber energi karena rasa yang manis dan kadar gulanya yang tinggi (Octavia, 2021). Berdasarkan hasil kajian dari beberapa literatur, buah sawo dapat digunakan sebagai obat penyakit *typhus*. Selain itu buah ini juga dapat menurunkan kadar gula darah dan menjaga kesehatan sistem pencernaan. (Asnawi, 2021)

Buah sawo jenis Manila jarang dimanfaatkan dalam pengolahan makanan. Menurut Eva Yuliana, Lissa, Nur Subkhi (2021) buah sawo Manila dimanfaatkan dalam pengolahan pangan seperti keripik dan sirup untuk mengembangkan dan memaksimalkan usaha lokal dengan menggunakan sawo manila. Sedangkan menurut Janette Therese Manoppo dan Esteria Priyanti (2020), buah sawo Manila dapat dimanfaatkan dalam pembuatan ragam kue, seperti; nastar, hotteok, dan dadar gulung dengan selai buah sawo sebagai isian. Selain itu, menurut Fitriansyah dkk (2022) buah sawo Manila dapat digunakan sebagai salah satu bahan baku dalam pembuatan bolu kukus, dengan menggunakan sawo manila sebagai bahan dasar dengan tepung mocaf sebagai alternatif, sehingga menghasilkan bolu kukus yang rendah lemak dan rendah kalori. Maka dalam penelitian ini digunakan jenis sawo manila dalam pembuatan kulfi yang bertujuan sebagai inovasi dan menjadi salah satu varian rasa dalam produk kulfi. Selain itu, penelitian ini juga menjadi salah satu cara untuk memanfaatkan buah sawo manila.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan diatas, maka permasalahan yang akan peneliti bahas sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan proses dalam pengolahan kulfi dengan menggunakan buah sawo manila sebagai inovasi rasa?
2. Bagaimana karakteristik dari kulfi dengan penambahan sawo manila sebagai inovasi rasa?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari dilakukan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui proses dan tahapan pembuatan kulfi
2. Menjadi inovasi rasa baru dalam olahan kulfi
3. Mengetahui karakteristik dari kulfi dengan penambahan varian rasa sawo manila.

D. Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini, peneliti mengharapkan hasil yang bermanfaat:

1. Bagi Industri
Diharapkan melalui penelitian ini dapat menjadi sarana dalam mengoptimalkan penggunaan buah sawo manila.
2. Bagi Masyarakat dan Umum
Diharapkan melalui penelitian ini dapat menambah wawasan dan informasi serta dapat menjadi resep baru dalam pengolahan kulfi
3. Bagi Peneliti
Menambah wawasan dan pengetahuan peneliti dalam pembuatan kulfi sawo manila