

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sejarah es krim berawal pada tahun 64 masehi, zaman kepemimpinan Kaisar Nero dari Romawi. Dimana saat itu Kaisar Nero ingin menikmati makanan penutup, sehingga dibuatlah hidangan es krim dalam bentuk salju halus yang berasal dari pegunungan dan dihidangkan bersama madu, nectar dan buah-buahan. Lalu pada dinasti Tang di China (618-907 M), Kaisar Tang ingin menikmati makanan penutup berupa es krim yang berasal dari salju dengan penambahan susu kerbau, tepung, kampo memiliki kandungan herbal yang dapat mengubah tekstur dan penampilan menjadi serpihan salju. Pada abad ke 13 Marcopolo ingin kembali dari perjalanan dari China menuju ke Italia dengan membawa resep es krim yang sangat mirip disebut dengan sherbet. Lalu Franciso Procopio Cuto seorang koki yang berasal dari Sisilia, mempopulerkan dan mengembangkan es krim dengan membuka kafe di Prancis pada tahun (1670-1676) dan terus berkembang (Laura B.W, 2011).

Perkembangan es krim di Indonesia diperkenalkan oleh bangsa Belanda pada abad ke 19. Awalnya hanya para bangsawan yang dapat menikmati es krim, namun pada saat ini susu di Indonesia sangat terbatas. Sebagai gantinya masyarakat membuat es krim dari bahan alternatif, menghasilkan es krim berbahan santan yang sebelumnya dari susu menjadi produk olahan susu semi padat dengan dibuat melalui proses pembekuan dan agitasi pada bahan yang terdiri dari susu, gula, pengemulsi, stabilizer dan rasa. Tujuan pembuatan frozen dessert untuk memberikan rongga udara sehingga membentuk suatu volume yang dapat menghantarkan frozen dessert lebih ringan dan memiliki permukaan yang halus. Es krim bisa dikonsumsi sebagai makanan penutup dan cemilan (Chan 2008).

Es krim merupakan salah satu produk olahan susu semi padat yang dikonsumsi oleh masyarakat umum sebagai makan pendamping, memiliki tekstur yang lembut, es krim ini banyak diminati oleh berbagai kalangan baik itu dari anak-anak, remaja, dewasa bahkan orang tua. Bahan utama dalam pembuatan es krim adalah susu, gula dan krim. Sebagai tambahan diberi gula, emulsifier, stabilizer dan perasa (Chan 2008, Ni Nyoman S.S, 2023).

Perkembangan es krim di Indonesia diperkenalkan oleh bangsa Belanda pada abad ke 19. Awalnya hanya para bangsawan yang dapat menikmati es krim, namun pada saat itu susu di Indonesia sangat terbatas. Sebagai gantinya masyarakat membuat es krim dari bahan alternatif, menghasilkan es krim berbahan santan yang sebelumnya dari susu menjadi produk es krim dengan nama es putar dan es dundung (Widi,2020).

Es krim dikembangkan dengan berbagai varian rasa yang dapat memanjakan lidah yang juga dapat mampu berpengaruh terhadap kesehatan konsumennya. Agar dapat mendapatkan manfaat bagi segi kesehatan. Es krim merupakan olahan yang diminati oleh konsumen dari segala usia dari anak-anak, remaja, orang dewasa, bahkan lansia. Makanan penutup dengan rasa manis yang disajikan dingin dan beku, dan memiliki nilai gizi yang tinggi karena terbuat dari susu. Es krim merupakan jenis makanan beku sebagai hasil dari proses pengadukan dan pembekuan campuran susu dan bahan lainnya. Kayu manis dan jahe kaya akan antioksidan antiinflamasi yang dapat menjadikan es krim dengan inovasi dalam dunia frozen dessert.

Selain industri es krim berinovasi dalam menciptakan berbagai rasa dan tekstur yang baru. Inovasi dalam bidang rasa dan bahan tambahan menghasilkan es krim dengan varian rasa yang menarik, seperti es krim dengan penambahan coklat, mint, kacang-kacangan, buah-buahan, dan ada juga dengan penambahan rempah-rempah. Selain itu es krim juga dapat diolah menjadi frozen dessert yang berbagai macam, diantaranya sorbet, cone gelato, sundae. Meningkatkan es krim menjadi pilihan populer sebagai hidangan pencuci mulut yang sempurna. Dengan menciptakan rasa baru menjadikan daya tarik bagi para konsumen dan menjadi faktor penting untuk

kemajuan industri es krim. Maka dari itu peneliti berinisiatif menjadikan rempah-rempah dalam pembuatan es krim.

Rempah-rempah yang akan digunakan dalam pembuatan es krim yaitu jahe dan kayu manis. Jahe (*Zingiber Officinale*) merupakan tanaman rempah-rempah yang berasal dari Asia Selatan dan telah tersebar luas ke seluruh dunia. Termasuk Indonesia. Kandungan yang terdapat pada jahe yaitu vitamin dan mineral seperti zat besi, kalium, vitamin C, vitamin B2 (riboflavin), vitamin B3 (niacin), magnesium, asam folat, zink, vitamin B6 dan yang paling penting dari jahe adalah zingiberol. Jahe berkhasiat sebagai bumbu penyedap masakan, minuman atau herbal tradisional. Jahe berpengaruh terhadap rasa es krim yang dapat menghasilkan rasa pedas dan aroma yang tajam.

Kayu manis (*Cinnamomum Burmannii*) adalah ciri khas yang populer sebagai elemen makanan untuk memasak, namun memiliki bau yang tidak terlalu tajam. Rasanya hangat dan manis. Penambahan kayu manis dapat mempengaruhi rasa es krim. Dengan memberikan kenikmatan kayu manis. Informasi publik tentang kayu manis bersama manfaat dan penggunaannya sangat bagus untuk upaya mengembangkan kesehatan lebih lanjut, menghindari penyakit, memperbaiki infeksi dan memulihkan diri dari penyakit..

Rempah-rempah sebagai bahan makanan yang melibatkan sejarah panjang penggunaan rempah-rempah dalam budaya dan masakan manusia. Rempah-rempah merupakan tumbuhan yang digunakan untuk memberikan aroma, rasa dan warna pada makanan. Rempah-rempah telah digunakan sejak lama sebagai cara untuk memperpanjang umur simpan makanan. Beberapa rempah memiliki sifat anti mikroba dan antioksidan alami. Rempah memiliki sifat anti mikroba dan antioksidan alami. Rempah memberikan rasa yang unik dimana memiliki rasa pedas, manis, pahit dan asam. Kedua rempah ini merupakan komoditi utama di Indonesia seperti yang dapat kita lihat masih jarang orang membuat es krim rempah.

Prinsip dalam pembuatan es krim yaitu membentuk rongga udara dengan pencampuran bahan Ice Cream Mix (ICM) yang dapat memberikan pengembangan

volume yang dapat menghasilkan es krim Yang ringan dan tidak terlalu padat (Padaga, 2005). Es kirm merupakan peluang usaha yang sangat potensial untuk dikembangkan diberbagai daerah, kota, provinsi dan negara. Pengembanga produk ini dapat memanfaatkan hasil pangan untuk mneingkatkan keuntungan, sehingga memperoleh bahan baku dari es krim. Keterpaduan antara jahe dan kayu manis dapat menghasilkan e skrim yang baru dikalangan pecinta es krim.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk meneliti es krim rempah dengan menggabungkan jahe dan kayu manis. Pada es krim ini sebagai bahan alternatif agar es krim menjadi populer. Memiliki variasi yang lebih dan dapat menikmati dengan rasa yang berbeda, maka dari itu peneliti mengangkat judul “Es Krim Berbasis Rempah” sebagai tugas akhir menjadi salah satu syarat untuk menyelesaikan studinya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini, yaitu :

1. Bagaimana tahapan proses pembuatan es krim dengan penambahan rempah (jahe dan kayu manis)?
2. Bagaimana karakteristik pada pembuatan es krim dengan penambahan rempah (jahe dan kayu manis)?
3. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap kualitas es krim degan penambahan rempah (jahe dan kayu manis)?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui hasil akhir pembuatan es krim dengan penambahan rempah.
2. Untuk mengetahui karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur pada es krim dengan penambahan rempah.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat pada kualitas es krim.

D. Manfaat Penelitian

Adapun penelitian ini bermanfaat untuk:

1. Peneliti

Menambah wawasan, pengetahuan dan kreativitas dalam pembuatan es krim

2. Masyarakat

Memberikan pengetahuan dalam memaksimalkan pemanfaatan rempah sebagai bahan yang akan diolah menjadi es krim.

3. Civitas Akademi

Untuk mengembangkan ide kreatif dan menjadi bahan bacaan atau referensi bagi mahasiswa/i khususnya prodi Seni Kuliner.