

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Velva buah merupakan salah satu jenis makanan frozen dessert yang berbahan baku buah-buahan dan dibekukan dengan alat pembekuan es krim yang memiliki kadar lemak yang rendah karena tidak menggunakan lemak susu sehingga cocok dikonsumsi kelompok vegetarian maupun orang-orang yang sedang diet rendah lemak. Parameter mutu yang penting pada produk velva adalah memiliki tekstur yang halus dan citarasa yang sesuai dengan buah aslinya. Keunggulan lain velva buah adalah kandungan vitaminnya karena berasal dari buah-buahan segar (Maria & Zubaidah, 2014). Velva terbuat dari campuran *puree* buah, gula, dan bahan penstabil. Dalam proses pembuatan velva digunakan bahan penstabil. Bahan penstabil yang umum digunakan antara lain gelatin, *carboxy methyl cellulose* (CMC), *gum arabic*, karagenan, natrium alginat, dan pektin (Marshall 1996).

Velva yang terbuat dari *puree* buah tanpa adanya penambahan bahan penstabil akan menghasilkan kristal es yang besar. Hal ini akan membuat tekstur velva menjadi kurang lembut dan mudah meleleh. Oleh sebab itu, upaya yang dapat mengatasi hal tersebut adalah dengan menambahkan bahan penstabil. Bahan penstabil yang akan digunakan pada pembuatan velva ini adalah CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*). Bahan penstabil yang ditambahkan akan berfungsi untuk meningkatkan viskositas, menunda pembentukan kristal es yang besar dan menghasilkan tekstur yang lembut (Estiasih, 2006). *Carboxy methyl cellulose* juga memiliki beberapa kelebihan lain, diantaranya kapasitas mengikat air yang lebih besar, mudah larut, stabil pada rentang pH yang cukup besar yaitu 3-10 serta harganya

yang relatif murah. Konsentrasi CMC yang ditambahkan mempengaruhi mutu velva. Buah yang dapat digunakan dalam pembuatan velva antara lain adalah buah pisang ambon dan *strawberry*.

Pisang merupakan salah satu komoditas pertanian yang melimpah di Indonesia. Setiap tahunnya produksi pisang terus meningkat. Salah satu varietas pisang yang digemari di Indonesia adalah pisang ambon. Pisang ambon mengandung nilai gizi yang tinggi diantara jenis pisang yang lain. Pisang ambon mengandung karbohidrat yang cukup besar, yaitu 21-33.6 g/100g (Anonymous,1992). Sebagian dari karbohidrat tersebut adalah sukrosa, fruktosa, dan glukosa yang sangat berpotensi sebagai nutrisi untuk pertumbuhan bakteri probiotik. Probiotik merupakan organisme hidup yang mampu memberikan efek yang menguntungkan kesehatan *hostnya* apabila dikonsumsi dalam jumlah yang cukup (Schrezenmeir, 2001), dengan memperbaiki keseimbangan mikroflora intestinal pada saat masuk dalam saluran pencernaan (Shitandi & Symon, 2007).

Strawberry adalah buah yang dapat tumbuh di iklim tropis sehingga dapat dengan mudah diperoleh di Indonesia. Kandungan senyawa bioaktif berupa polifenol dengan aktivitas antioksidan yang dapat memberikan perlindungan terhadap tubuh, karena melindungi sel-sel dari kerusakan akibat radikal bebas. Senyawa polifenol tersebut berupa senyawa polimer (ellagitannin dan gallotannin) dan juga molekul-molekul monomer seperti asam ellagic dan glikosid asam ellagic, antosianin, flavonol, katekin dan coumaroyl glycosides (Seeram, 2006).

Kebutuhan gizi telah ditetapkan secara nasional dalam widyakaryanasional pangan dan gizi (1993) di Jakarta, keluarga jarang menghitungberapa kalori atau berapa gram protein yang dikonsumsi oleh anggotakeluarga. Namun demikian, orang tua dituntut untuk menyediakanmakanan anak-anaknya dalam jumlah cukup dan memenuhi

persyaratangizi (Khomsan, 2002). Keadaan gizi yang baik dapat di capai dengan memperhatikan polaku konsumsi makanan terutama energi, protein, dan zat gizi mikro. Polakonsumsi makanan harus memperhatikan nilai gizi makanan dankecukupan zat gizi yang dianjurkan. Hal tersebut dapat ditempuh denganpenyajian hidangan bervariasi dan kombinasi.

Anak usia sekolah adalah investasi bangsa, karena mereka adalah generasi penerus bangsa. Kualitas bangsa di masa depan ditentukan kualitas anak-anak saat ini. Upaya peningkatan kualitas sumber daya manusia harus dilakukan sejak dini, sistematis dan berkesinambungan. Tumbuh berkembangnya anak usia sekolah yang optimal tergantung pemberian nutrisi dengan kualitas dan kuantitas yang baik serta benar. Dalam masa tumbuh kembang tersebut pemberian nutrisi atau asupan makanan pada anak tidak selalu dapat dilaksanakan dengan sempurna (Mudjajanto, 2005).

Pada pembuatan velva buah pisang ambon *strawberry* ini diteliti berbagai proporsi pisang ambon dengan *strawberry*, yaitu 25:75, 50:50 dan 75:25. Perbedaan proporsi pisang ambon dan *strawberry* akan mempengaruhi kandungan gizi velva pisang dan *strawberry*, sehingga perlu diteliti pengaruh perbedaan proporsi pisang ambon dan *strawberry* pada velva pisang *strawberry* terhadap kandungan gizi dan kontribusi terhadap angka kecukupan gizi usia anak sekolah anak-anak (7-12 tahun), remaja (13-18 tahun), dan dewasa (19-29 tahun).

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsibuah pisang ambon dan *strawberry* terhadap kandungan gizi velva buah pisang ambon dan *strawberry*?
2. Bagaimana kontribusi terhadap angka kecukupan gizi anak-anak, remaja, dan dewasa dengan mengkonsumsi velva buah pisang ambon *strawberry* ?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruhperbedaan proporsibuah pisang ambon dan *strawberry* terhadap kandungan gizi velva buah pisang ambon dan *strawberry*.
2. Mengetahui kontribusi terhadap angka kecukupan gizi anak-anak, remaja, dan dewasa dengan mengkonsumsi velva buah pisang ambon dan *strawberry*?

1.3.1 Manfaat Penelitian

Mengetahui kontribusi velva pisang ambon *strawberry* terhadap kandungan gizi dan kontribusi angka kecukupan gizi.