

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

*Panna cotta* adalah salah satu *dessert* yang dimasak kemudian dapat dicetak kedalam berbagai macam cetakan, sehingga hidangan penutup (*panna cotta*) digemari anak-anak hingga orang dewasa. Menurut Handani dkk. (2016) *panna cotta* merupakan produk *dessert* yang berasal dari Italia yang dibuat menggunakan krim dan susu yang dimasak bersama bahan lain seperti gelatin dan gula serta disajikan dalam keadaan dingin. *Dessert* ini bermula dari produk tradisional di awal abad 20 dan dipercaya dibuat pertama kali oleh seorang wanita dari keturunan Hongaria di Langhe yaitu sebuah kota di Piedmont. Kata *panna cotta* berasal dari bahasa Italia, *Panna* artinya krim dan *Cotta* berarti memasak. Keunggulan *panna cotta* dibandingkan dengan jenis puding yang lain adalah rasanya yang manis dan teksturnya yang sangat lembut. *Panna cotta* memiliki sifat gel yang lembut namun tetap kokoh dan dapat mempertahankan bentuknya. Tekstur *panna cotta* yang lembut berasal dari penggunaan krim kental (*heavy cream*) pada proses pembuatannya.

Susu kedelai merupakan minuman yang bergizi tinggi. Menurut Budimarwanti (2018). Susu kedelai adalah salah satu hasil pengolahan yang merupakan hasil ekstraksi dari kedelai. Kedelai dipilih sebagai bahan baku susu karena memiliki kandungan gizi yang tinggi. Di antara kacang-kacangan, kadar protein kedelai memang paling tinggi, kandungan proteinnya yang setara dengan susu sapi yaitu sekitar 3,5 g/100g, memiliki kandungan vitamin dan mineral, pada susu kedelai juga terdapat lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, provitamin A, vitamin B kompleks (kecuali B12), dan air.

Susu kedelai baik dikonsumsi oleh orang-orang yang alergi susu sapi, yaitu orang-orang yang tidak punya atau kekurangan enzim laktase (b-galaktosidase) dalam saluran pencernaannya, sehingga tidak mampu mencerna laktosa yang terdapat pada susu sapi (Sutrisno Koswara, 1997:5).. Ketahanan tubuh masing-masing orang terhadap susu hewani berbeda-beda karena sangat dipengaruhi oleh enzim lactase dalam mukosa usus. Protein susu kedelai memiliki susunan asam amino yang hampir sama dengan susu sapi sehingga susu kedelai seringkali digunakan sebagai pengganti susu sapi bagi mereka yang alergi terhadap protein hewani Enzim lactase berguna untuk menghidrolisis laktosa menjadi gula sederhana yaitu glukosa dan galaktosa agar dapat digunakan untuk metabolisme dalam tubuh manusia. Bila kekurangan enzim lactase maka laktosa tidak dapat dicerna dengan baik, sebagai akibatnya laktosa akan tertimbun dalam jaringan tubuh manusia sehingga mengakibatkan kerusakan jaringan tubuh. Lebih dari 70% orang-orang dewasa di Afrika, Asia, dan Indian Amerika menunjukkan adanya kekurangan enzim laktase (Buckle, 1987:276).

Menurut Atmoko (2011), *panna cotta* menggunakan gelatin sebagai pengental sehingga tekstur *panna cotta* lebih halus dibandingkan dengan *pudding* yang menggunakan *jelly* sebagai pengental. Pada proses pembuatan *panna cotta* juga diperlukan penstabil yang dapat memperkokoh struktur dari *panna cotta*. Gelatin adalah produk alami yang diperoleh dari hidrolisis parsial kolagen. Gelatin merupakan protein yang larut yang bisa bersifat sebagai gelling agent (bahan pembuat gel) atau sebagai non gelling agent. Sumber bahan baku gelatin dapat berasal dari sapi (tulang dan kulit jangat), babi (hanya kulit) dan ikan. Cara pembuatan gelatin secara umum adalah :kulit atau tulang hewan yang kaya akan kolagen direndam dalam asam atau basa, kemudian diekstraksi dengan panas secara bertahap. Gelatin merupakan produk alami, maka diklasifikasikan sebagai bahan pangan

bukan bahan tambahan pangan dan memiliki sifat penting yaitu daya cernanya yang tinggi.

Pemilihan *panna cotta* sebagai bahan penelitian karena memiliki ciri khas sifat *panna cotta* yang dapat meleleh ketika di mulut menjadikan produk *panna cotta* berbeda dari produk *dessert* lainnya. Di penelitian *panna cotta* susu kedelai akan di buat *panna cotta* yang menggunakan susu kedelai untuk mengetahui bagaimana *panna cotta* susu kedelai dengan konsentrasi gelatin yang paling tepat. Pemilihan konsentrasi gelatin sebagai perlakuan dipilih karena susu *panna cotta* dengan susu kedelai akan memiliki karakteristik yang berbeda dengan susu *panna cotta* yang terbuat dari susu sapi, maka dari itu pada penelitian ini akan dilakukan percobaan untuk mengetahui konsentrasi gelatin yang terbaik. Konsentrasi yang digunakan adalah 1,2% ;1,4%; 1,6%; 1,8%; 2%. Konsentrasi tersebut dipilih karena pada penelitian pendahuluan pembuatan *panna cotta* yang kurang dari 1% maka tidak *panna cotta* yang dihasilkan tidak dapat kokoh, sedangkan bila melebihi 2% *panna cotta* yang dihasilkan tidak lumer dimulut.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1.2.1. Bagaimana pengaruh konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *panna cotta* susu kedelai?

1.2.2. Berapakah konsentrasi gelatin yang tepat untuk menghasilkan *panna cotta* susu kedelai yang memiliki karakteristik yang disukai panelis?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

1.3.1 Mengetahui pengaruh konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *panna cottasusu* kedelai.

1.3.2. Menentukan konsentrasi gelatin yang tepat untuk menghasilkan *panna cotta* susu kedelai yang memiliki karakteristik yang disukai panelis.