

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu kedelai merupakan minuman bergizi tinggi yang telah dikenal sejak lama. Selain mengandung protein, susu kedelai juga mengandung lemak, karbohidrat, dan mineral. Susu kedelai dapat diperoleh dengan cara menghancurkan biji kedelai yang telah direndam dalam air sehingga didapatkan filtratnya.

Dewasa ini pola makan konsumen telah menunjukkan kecenderungan yang tinggi dalam mengkonsumsi bahan pangan yang berasal dari nabati. Hal ini dapat disebabkan karena bahan pangan nabati memiliki kandungan serat dan asam lemak tak jenuh yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan. Sehingga saat ini kecenderungan konsumen dalam mengkonsumsi produk hewani menjadi semakin berkurang.

Es krim biasanya merupakan produk olahan susu beku dengan bahan dasar susu sapi. Selain memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap, es krim juga memiliki bentuk, citarasa, dan warna yang menarik sehingga digemari oleh setiap orang mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Es krim dapat dikonsumsi sebagai makanan kecil atau disajikan sebagai hidangan penutup.

Namun hingga saat ini es krim dengan bahan baku susu sapi masih dianggap terlalu mahal. Hal ini disebabkan karena sebagian masyarakat khususnya golongan masyarakat ekonomi menengah ke bawah yang masih beranggapan

bahwa susu sapi sebagai bahan dasar es krim merupakan bahan pangan yang mahal. Selain itu adanya kandungan laktosa pada susu sapi menyebabkan penderita *lactose intolerance* tidak dapat mengonsumsi susu sapi. Oleh sebab itu pada pembuatan es krim susu sapi dapat dilakukan substitusi dengan bahan pangan lain yang memiliki kandungan nutrisi mendekati susu sapi, yaitu dari produk olahan kedelai.

Kedelai merupakan sumber protein nabati yang baik namun penerimaan masyarakat terhadap produk olahan kedelai hingga saat ini masih terbatas pada makanan tradisional seperti tempe, tahu, kecap, dan susu kedelai. Oleh karena itu perlu diupayakan diversifikasi produk kedelai sehingga dapat diterima konsumen secara luas.

Ditinjau dari segi gizi, susu kedelai memiliki kandungan protein yang mendekati susu sapi. Padatan bukan lemak (*solid non fat*) termasuk protein ini sangat diperlukan dalam pembuatan es krim karena berfungsi untuk memberikan tekstur yang halus dan *body* yang kompak pada es krim. Namun susu kedelai memiliki kandungan lemak yang rendah. Padahal lemak juga sangat dibutuhkan dalam pembuatan es krim karena berfungsi untuk memberikan rasa dan menghasilkan tekstur es krim yang halus.

Oleh sebab itu perlu dilakukan substitusi susu kedelai dengan susu sapi pada pembuatan es krim untuk memperoleh es krim dengan kandungan gizi, citarasa, dan tekstur yang baik. Proporsi susu kedelai dan susu sapi yang tepat diharapkan mampu menghasilkan es krim yang dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

1.2 Perumusan Masalah

Berapa tingkat proporsi susu kedelai dan susu sapi pada pembuatan es krim agar dapat menghasilkan es krim yang dapat diterima dengan baik oleh konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk memperoleh tingkat proporsi susu kedelai dan susu sapi yang optimal sehingga es krim yang dihasilkan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.
2. Sebagai salah satu upaya diversifikasi produk olahan dari kedelai.