

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kedelai merupakan salah satu bahan pangan yang relatif murah dan mengandung nutrisi yang baik. Kedelai dapat diolah dengan berbagai cara menjadi bermacam-macam produk pangan, salah satu diantaranya adalah pengolahan kedelai menjadi susu kedelai. Susu kedelai adalah sari kedelai yang diperoleh dengan cara penggilingan biji kedelai yang telah direndam dalam air. Hasil penggilingan kemudian disaring untuk memperoleh filtrat, yang kemudian dididihkan dan diberi bumbu untuk meningkatkan rasanya (Koswara, 1992). Berbeda dengan susu sapi, susu kedelai tidak mengandung laktosa, sehingga dapat digunakan sebagai alternatif sumber protein bagi penderita *lactose intolerance*. Oleh karena itu, seringkali susu kedelai digunakan sebagai bahan pengganti susu sapi dalam formulasi makanan.

Susu kedelai pada saat ini dipakai oleh masyarakat sebagai alternatif sumber protein yang relatif murah. Namun adanya bau langu (*beany flavor*) pada susu kedelai menyebabkan ada sebagian masyarakat yang kurang menyukai. Oleh karena itu, diversifikasi pengolahan untuk memperoleh produk yang dapat mengurangi *beany flavor* susu kedelai perlu diupayakan, diantaranya dengan mengolah susu kedelai menjadi *ice cream*. Dengan mengolahnya menjadi *ice cream*, *beany flavor* tersebut akan berkurang tertutup oleh komponen bahan yang digunakan. *Ice cream* susu kedelai merupakan alternatif pilihan bagi penderita *lactose intolerance* yang tidak dapat mengonsumsi *ice cream* dari susu sapi.

Ice cream merupakan salah satu produk pangan yang cukup disukai dan sudah tidak asing lagi bagi masyarakat. Menurut Desrosier dan Tessler (1977), *ice*

cream didefinisikan sebagai bahan pangan beku (*frozen dessert*) yang dibuat dari kombinasi antara susu sapi, gula, dengan atau tanpa telur, sedikit pewarna dan flavor, dan dengan atau tanpa penambahan stabilizer atau emulsifier yang tergolong bahan dapat dimakan (*food grade*). Menurut SII no. 1617 (1985), kandungan lemak minimal di dalam *ice cream* adalah 8%.

Masalah yang dihadapi pada pembuatan *ice cream* susu kedelai adalah kandungan lemak yang rendah dari susu kedelai. Lemak yang biasanya digunakan dalam pembuatan *ice cream* adalah *whipping cream*. Penggunaan *whipping cream* sebagai sumber lemak dalam pembuatan *ice cream* ini menyebabkan *ice cream* yang dibuat tersebut tidak dapat dikonsumsi oleh penderita *lactose intolerance*. Hal ini disebabkan *whipping cream* mengandung laktosa. Oleh karena itu, penggunaannya diganti dengan bahan lain yang tidak mengandung laktosa. Dalam penelitian ini, bahan yang digunakan sebagai pengganti *whipping cream* adalah lemak nabati yaitu margarin. Alasan pemilihan margarin sebagai pengganti *whipping cream* karena di dalam margarin terdapat emulsifier yang dapat membantu dalam memberikan sistem emulsi pada *ice cream*, disamping kemampuan margarin untuk membentuk krim selama pengadukan/pembuihan sehingga dapat memerangkap udara.

Untuk mengatasi kekurangan lemak susu kedelai tersebut ditambahkan margarin yang merupakan sumber lemak nabati. Penambahan margarin yang terlalu tinggi menyebabkan rasa margarin yang berlebihan pada *ice cream* yang dihasilkan, tetapi dapat memberikan rasa lembut di mulut pada saat *ice cream* tersebut dikonsumsi. Sedangkan penambahan margarin yang terlalu sedikit akan menimbulkan rasa yang kurang lembut di mulut pada saat *ice cream* tersebut dikonsumsi. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui tingkat

penambahan margarin pada pembuatan *ice cream* susu kedelai yang dapat diterima konsumen.

1.2. Rumusan Masalah:

Berapakah proporsi margarin-susu kedelai yang digunakan pada pengolahan susu kedelai menjadi *ice cream* agar diperoleh *ice cream* yang dapat diterima konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian:

Untuk mengetahui proporsi margarin-susu kedelai yang digunakan pada pengolahan susu kedelai menjadi *ice cream* agar diperoleh *ice cream* yang dapat diterima konsumen.