

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Panna cotta adalah produk *dessert* yang berasal dari Italia yang dibuat menggunakan bahan dasar krim dan susu yang dimasak dengan menambahkan bahan lain seperti gula dan gelatin. *Panna cotta* memiliki tekstur yang menyerupai *pudding* dengan sifat gel yang lebih lembut tetapi tetap kokoh dan dapat mempertahankan bentuknya. Sifat khas dari *panna cotta* sendiri adalah saat berada didalam mulut terdapat sensasi meleleh sehingga hal ini yang membedakan *panna cotta* dari produk *dessert* lainnya.

Panna cotta menjadi *dessert* yang disukai oleh masyarakat Indonesia dikarenakan tekstur dan rasanya yang khas, yang cocok dengan lidah orang Indonesia. *Panna cotta* pada umumnya menggunakan bahan dasar susu sapi, akan tetapi masih ada beberapa penikmat *panna cotta* yang tidak bisa mengkonsumsi *dairy product* karena kesehatan seperti *lactose intolerance* dan alergi susu sapi. Maka dari itu susu sapi dapat digantikan menggunakan *plant based milk*. *Plant based milk* adalah susu yang dihasilkan dari pengecilan ukuran dari material tumbuhan seperti kacang, sereal, legum dan biji-bijian yang kemudian ditambahkan air dan dihancurkan menggunakan alat agar dapat memiliki tampilan seperti susu sapi (Sethi dkk., 2016). *Plant based milk* merupakan produk pangan fungsional yang telah berkembang pesat di pasaran dunia. Negara-negara di Amerika Selatan, Asia, dan Afrika memiliki sebanyak 50% populasi yang intoleran terhadap laktosa susu sapi (Lomer dkk., 2008). *Plant based milk* dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif minuman bagi masyarakat yang memiliki alergi susu dan intoleran terhadap laktosa. *Plant based milk* ada berbagai macam jenis sesuai dengan material tumbuhan yang digunakan,

seperti *soy milk* atau susu kedelai yang terbuat dari kedelai dan *rice milk* atau susu beras yang terbuat dari beras. *Rice milk* bahkan telah diproduksi dalam skala besar di negara Jepang, Australia, dan Amerika.

Rice milk adalah susu yang dibuat dari beras coklat dan beras putih yang dihancurkan dengan penambahan air pada alat hingga hancur lalu disaring dan dipasteurisasi hingga menjadi *rice milk*. Pemilihan *rice milk* sebagai bahan dasar pengganti susu sapi dalam pembuatan *panna cotta* selain karena kandungan nutrisinya yang tidak berbeda jauh dengan susu sapi, Indonesia merupakan negara produsen beras dengan berbagai macam varietas sehingga dapat menunjang peningkatan produksi *rice milk*.

Untuk meningkatkan penerimaan konsumen produk *rice milk* perlu ditambahkan gula. Jenis gula yang digunakan pada penelitian ini adalah gula fruktosa. Penggunaan fruktosa dalam produk pangan meningkat karena memiliki tingkat kemanisan lebih tinggi daripada sukrosa dan harganya murah. Konsumsi fruktosa memiliki efek positif untuk tubuh yaitu dapat menurunkan kadar glukosa darah melalui peningkatan *uptake* glukosa oleh hepar, stimulasi enzim heksokinase serta peningkatan konsentrasi insulin (Basciano dkk., 2005). Gula fruktosa terbuat dari bahan-bahan berpati seperti jagung, kentang dan lain-lain . Fruktosa pada pembuatan *panna cotta* berperan untuk memberikan rasa manis dan membantu pembentukan gel oleh gelatin.

Pada penelitian ini ingin diketahui pengaruh perbedaan konsentrasi fruktosa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *panna cotta rice milk*. Proporsi perlakuan yang digunakan yaitu fruktosa dengan konsentrasi 5%, 10%, 15%, 20% dan 25%. Diduga penggunaan konsentrasi fruktosa yang berbeda berpengaruh terhadap sifat sineresis, pH, warna, laju alir dan organoleptik *panna cotta rice milk*.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi fruktosa terhadap sifat fisikokimia *panna cotta rice milk* ?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi fruktosa terhadap sifat organoleptik *panna cotta rice milk* ?
3. Bagaimana konsentrasi fruktosa yang menghasilkan *panna cotta ricemilk* dengan sifat organoleptik terbaik?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi fruktosa terhadap sifat fisikokimia *panna cotta rice milk*.
2. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi fruktosa terhadap sifat organoleptik *panna cotta rice milk*.
3. Mengetahui konsentrasi fruktosa yang menghasilkan *panna cotta ricemilk* dengan sifat organoleptik terbaik.