

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dessert atau hidangan penutup merupakan hidangan yang disajikan setelah hidangan utama. Makanan penutup biasanya memiliki rasa yang manis dan menyegarkan (Andrianti dkk., 2014). Salah satu *dessert* yang sering dikonsumsi adalah *panna cotta*. *Panna cotta* merupakan salah satu *dessert* yang berasal dari Italia dengan tekstur yang lembut, *creamy*, berbentuk semi solid, mudah meleleh di mulut, dan disajikan dalam keadaan dingin. Bahan penyusun *panna cotta* yaitu susu, *whipping cream*, gula, dan gelatin. Dalam Bahasa Italia, *panna* berarti krim dan *cotta* berarti masak sehingga *panna cotta* mempunyai arti krim yang dimasak (Khazanahar dkk., 2018).

Umumnya pembuatan *panna cotta* menggunakan susu hewani seperti susu sapi, namun penggunaan susu sapi pada *panna cotta* membuat *panna cotta* memiliki kandungan lemak yang tinggi. Salah satu cara untuk mengurangi jumlah lemak *panna cotta* yaitu dengan mensubstitusi susu sapi dengan *rice milk* (susu beras). Keunggulan penggunaan *rice milk* yaitu kandungan lemak yang rendah, nutrisi lainnya seperti mineral dan vitamin yang tidak kalah dibandingkan susu sapi, harga yang lebih murah dibandingkan dengan susu sapi, dan mudah didapatkan.

Beras merupakan salah satu sereal yang paling banyak dikonsumsi di dunia, termasuk di negara-negara Asia. Beras memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, dengan fraksi terbesarnya berupa pati. Salah satu produk yang dapat dibuat dari beras selain nasi yaitu *rice milk* (susu beras). Susu beras adalah susu yang dibuat dari beras yang dihancurkan dengan penambahan air, kemudian dilakukan penyaringan dan dilakukan pasteurisasi (Rinjani dan Sobari, 2018).

Dalam pembuatan *panna cotta*, salah satu bahan penting dalam pembuatannya adalah gelatin. Menurut Rosenthal (1999) menyebutkan gelatin dalam *panna cotta* mempunyai peran sebagai pembentuk gel yang sifatnya dipengaruhi oleh konsentrasi. Konsentrasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebesar 0,5% ditentukan berdasarkan formula umum dari *pudding* yang menggunakan 1,6-2,1% bahan pengental dan penstabil. Pengurangan konsentrasi gelatin dalam penelitian ini disebabkan karakter gel *panna cotta* yang lebih lembut dari *pudding*. Selain penambahan gelatin, pada pembuatan *panna cotta* juga menggunakan *whipping cream*. Penambahan *whipping cream* dalam pembuatan *panna cotta* ditujukan untuk memberikan tekstur serta *mouthfeel* yang lembut dan *creamy* (Haisman, 2002).

Selain gelatin, susu, dan *whipping cream*, bahan lain yang digunakan dalam pembuatan *panna cotta* adalah gula. Jenis gula yang umumnya digunakan adalah gula pasir (sukrosa), penambahan gula berperan untuk memberikan rasa manis dan membantu pembentukan gel oleh gelatin. Selain untuk memberikan rasa manis, gula juga berperan meningkatkan kekentalan produk *rice milk* karena semakin banyak gula yang ditambahkan maka semakin banyak juga padatan terlarut yang terkandung. Penggunaan gula seperti sukrosa dapat meningkatkan kadar gula dalam darah karena indeks glikemik pada sukrosa yang tinggi (Abdullah dkk., 2013). Oleh karena itu, sukrosa dapat diganti dengan produk gula lainnya seperti gula aren yang memiliki indeks glikemik yang rendah (Edward, 2011).

Gula aren merupakan gula yang diperoleh dari nira yang disadap dari tandan bunga jantan pohon aren. Selain memiliki indeks glikemik yang rendah (Edwards, 2011), penggunaan gula aren pada pembuatan *panna cotta rice milk* dapat memberikan rasa dan *flavor* yang khas, serta dapat membuat warna dari *panna cotta rice milk* lebih menarik.

Penelitian ini ingin mengetahui pengaruh konsentrasi gula aren terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *panna cotta rice milk*. Perlakuan yang digunakan yaitu konsentrasi gula aren sebesar 5, 10, 15, 20, dan 25%. Pada pengujian pendahuluan yang dilakukan, didapatkan hasil bahwa penambahan konsentrasi gula aren tidak mempengaruhi pH pada hari ke-0, tetapi berpengaruh pada nilai sineresis *panna cotta rice milk*. Oleh karena itu, dilakukan pengujian terhadap penggunaan konsentrasi gula aren yang berbeda tersebut yang diduga dapat mempengaruhi sifat sineresis, pH, warna, dan sifat organoleptik *panna cotta rice milk*.

1.2. Rumusan Masalah

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

1.3. Tujuan

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