

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Hidangan penutup atau *dessert* merupakan makanan yang disajikan setelah hidangan utama. *Dessert* berasal dari bahasa Perancis kuno “*deserver*” yang berarti “membersihkan meja”. Umumnya hidangan penutup memiliki rasa yang manis. Makanan penutup ini sebelum abad ke-19 hanya dihidangkan untuk masyarakat kelas atas dan bangsawan karena belum berkembangnya industri gula dan adanya kesenjangan yang tinggi. Setelah abad ke-19 *dessert* mulai berkembang (Cahyana dan Artanti, 2009). Salah satu jenis *dessert* yang populer di zaman modern ini yaitu *panna cotta* yang dapat ditemui di kafe atau restoran terutama di daerah perkotaan di Indonesia.

*Panna cotta* merupakan hidangan penutup yang terbuat dari krim dan gelatin yang dicetak. *Panna cotta* berasal dari negara Italia tepatnya dari kota Piedmont. Bentuk dari *panna cotta* mirip seperti *pudding* namun memiliki karakteristik tekstur yang lebih lembut dan *creamy*, bisa disajikan langsung atau dengan saus karamel atau buah-buahan. Bahan-bahan dasar yang biasa digunakan untuk pembuatan *panna cotta* yaitu susu sapi, *cream*, gula dan gelatin. Penggunaan susu sapi dan *cream* yang merupakan lemak susu sebagai bahan baku *panna cotta* membuat *panna cotta* memiliki kandungan lemak yang tinggi. Salah satu solusi untuk mengurangi jumlah lemak *panna cotta* yaitu dengan melakukan substitusi susu sapi menggunakan *rice milk*. Beberapa keunggulan penggunaan *rice milk* yaitu rendahnya kandungan lemak, jumlah nutrisi lainnya seperti mineral dan vitamin yang tidak kalah jauh dibanding susu sapi, harga yang lebih murah bila dibanding susu sapi, dan mudah didapatkan di Indonesia.

Jenis beras yang digunakan bergantung dari jenis *rice milk* yang dibuat. Umumnya *rice milk* dibuat menggunakan beras putih. Susu yang terbuat dari bahan nabati seperti *rice milk* dapat dijadikan substitusi susu hewani bagi para vegetarian. Menurut Basinskiene dan Cizeikiene (2020), beberapa alasan konsumen menghindari *dairy product* karena alasan kesehatan seperti kolesterol, *lactose intolerant* (LI), *cow's milk allergy* (CMA) dan fenilketonuria serta kekhawatiran terdapatnya hormon pertumbuhan dan residu antibiotik di dalam susu sapi. Meskipun memiliki beberapa keunggulan, ada sebagian orang yang kurang dapat menerima produk *rice milk* apabila diminum secara langsung karena rasanya yang langu dan tekstur yang tidak *creamy* sehingga berbeda dengan susu sapi, juga dikarenakan masyarakat Indonesia belum terbiasa mengkonsumsi *rice milk*. Secara umum, produk *rice milk* biasa diproduksi sebagai minuman *ready to drink* belum banyak inovasi produk yang beredar di Indonesia sehingga *rice milk* potensial diolah menjadi produk *panna cotta* dan diharapkan dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap *rice milk*. Penggunaan *rice milk* untuk pembuatan *panna cotta* pada penelitian ini lebih bertujuan untuk inovasi produk, karena secara umum susu sapi yang digunakan sebagai bahan dasar dan produk olahan *rice milk* sendiri masih jarang ditemukan sehingga ingin ditunjukkannya *rice milk* dalam bentuk *panna cotta*.

Gula merupakan bahan penting dalam pembuatan *panna cotta*. Gula dapat memberi rasa manis dan berperan untuk meningkatkan kekentalan produk *rice milk* karena semakin banyak gula, maka semakin banyak padatan terlarut yang terkandung. Jenis gula yang digunakan pada penelitian ini adalah gula sukrosa. Gula sukrosa atau biasa disebut gula pasir putih terbuat dari nira tebu. Sukrosa pada pembuatan *panna cotta* berperan untuk memberikan rasa manis dan membantu pembentukan gel oleh gelatin.

Penelitian ini ingin mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi sukrosa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *panna cotta rice milk*. Proporsi perlakuan yang digunakan yaitu sukrosa dengan konsentrasi 5%, 10%, 15%, 20% dan 25%. Diduga penggunaan konsentrasi gula yang berbeda tersebut berpengaruh terhadap sifat sineresis, pH, warna dan sifat organoleptik *panna cotta rice milk*.

### **1.2. Rumusan Masalah**

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

### **1.3. Tujuan Penelitian**

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