

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu sapi merupakan salah satu sumber gizi utama yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh dunia. Susu sapi adalah produk hasil peternakan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat setiap hari. Konsumsi susu di Indonesia sendiri tergolong rendah. Di Indonesia sekitar konsumsi susu sapi sekitar 16,27 kg. Manfaat susu sangat penting bagi semua usia karena mengandung gizi yang lengkap dan seimbang, serta kaya akan kalsium yang berperan penting dalam mendukung pertumbuhan tulang dan gigi Bowo (2019). Selain itu, susu sapi juga sering diolah menjadi berbagai produk turunan seperti keju, yoghurt, mentega dan es krim Kurniawan (2020).

Es krim sendiri merupakan salah satu produk olahan susu yang sangat digemari oleh masyarakat di berbagai kalangan usia, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Di Indonesia, konsumsi es krim meningkat setiap tahun, mencapai pertumbuhan 51,9% pada periode 2013-2018, dengan konsumsi rata-rata 0,63 liter per orang per tahun. Pada tahun 2020, angka ini meningkat menjadi 0,73 liter per orang per tahun Habieb (2023). Produk es krim sendiri memiliki tekstur yang lembut, rasa yang manis, dan sensasi dingin yang menjadikannya populer sebagai makanan penutup maupun camilan.

Saat ini, es krim di Indonesia tersedia dalam berbagai varian rasa, seperti vanila, cokelat, dan stroberi. Umumnya, es krim dibuat dengan menambahkan campuran buah-buahan, sedangkan penggunaan seperti madu dan jahe masih jarang dilakukan, meskipun bahan-bahan tersebut memiliki manfaat kesehatan yang lebih signifikan. Kedua bahan tersebut memiliki banyak khasiat jika dikonsumsi. Madu sendiri telah lama dikenal sebagai bahan alami yang kaya akan manfaat kesehatan. Kandungan nutrisi dalam madu, seperti vitamin, mineral, dan enzim, menjadikannya

sebagai sumber energi alami yang dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan memiliki sifat antibakteri. Madu menunjukkan bahwa konsumsi madu dapat menurunkan tekanan darah dan memperbaiki parameter hematologi, yang berkontribusi pada peningkatan kesehatan secara keseluruhan Laraeni (2023). Selain itu, madu juga memiliki sifat antioksidan dari flavonoid dan asam fenolat yang dapat membantu melawan radikal bebas dalam tubuh, sehingga berperan penting dalam pencegahan berbagai penyakit.

Jahe telah lama digunakan dalam pengobatan tradisional di Indonesia karena banyaknya manfaat bagi kesehatan. Jahe memiliki senyawa bioaktif seperti gingerol yang bersifat sebagai anti inflamasi, antioksidan, dan antimikroba, yang dapat mendukung peningkatan kesehatan tubuh secara keseluruhan. Jahe memiliki efek imunomodulator yang dapat meningkatkan aktivitas sel imun dalam tubuh, sehingga membantu melawan infeksi dan penyakit Laraeni (2023). Dengan demikian, madu dan jahe tidak hanya dikenal sebagai bahan alami yang memberikan cita rasa lezat dalam berbagai hidangan, tetapi keduanya juga memiliki berbagai manfaat kesehatan yang signifikan, seperti meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan menurunkan tekanan darah yang menjadikannya pilihan alami yang tepat untuk mendukung kesehatan tubuh secara keseluruhan. Dalam rangka memenuhi kebutuhan masyarakat akan variasi produk es krim, muncul gagasan untuk mengembangkan es krim susu dengan penambahan bahan-bahan alami. Es krim ini diharapkan dapat memberikan variasi rasa yang unik dan manfaat kesehatan yang berasal dari bahan-bahan tersebut, sehingga tidak hanya menyegarkan, tetapi juga memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana tingkat penerimaan masyarakat terhadap uji organoleptik es krim susu sapi dengan penambahan madu dan jahe.

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap uji organoleptik es krim susu sapi dengan penambahan madu dan jahe.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini di harapkan sebagai berikut:

- a) Untuk menambah pengetahuan terhadap penambahan madu dan jahe untuk bahan tambahan es krim.
- b) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap nilai organoleptik es krim susu dengan penambahan madu dan jahe.

1.5 Kerangka Pikiran

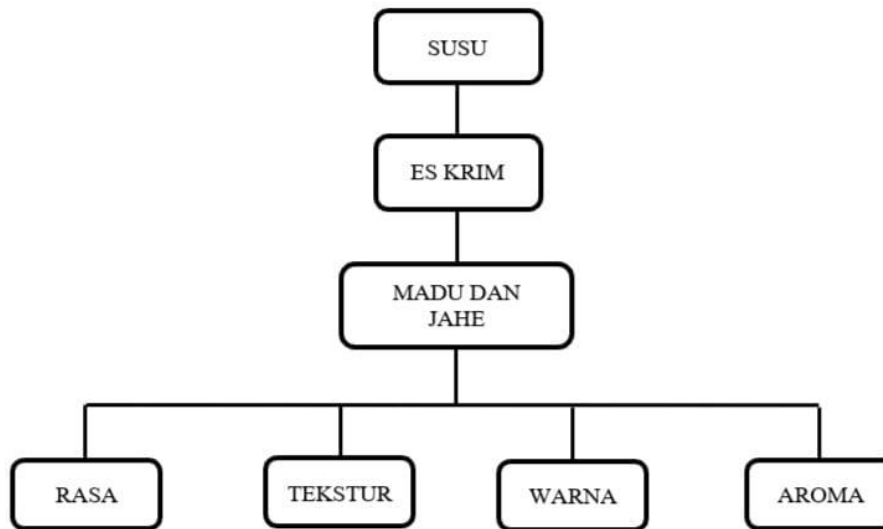
Susu sapi merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat penting bagi manusia. Sebagai produk hewani yang bernilai gizi tinggi, susu sapi tidak hanya menjadi kebutuhan dasar masyarakat tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang besar. Susu sapi dapat menghasilkan sumber ekonomi seperti pengolahan susu sapi menjadi es krim. Susu sapi pada es krim mengandung vitamin, protein, mineral, kalsium, magnesium, fosfor, dan zinc Erwanata (2021). Es krim sendiri digemari dari segala usia, apalagi di jaman sekarang banyak bermunculan es krim dengan berbagai macam varian rasa untuk menarik minat pembeli. Salah satu inovasi tersebut adalah penambahan madu dan jahe sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim.

Menurut Syamsuryadi (2021), didalam madu memiliki manfaat dan kandungan vitamin yang baik bagi tubuh seperti A, B1, B2, B3, B5, B6, C, D, E, K, beta karoten,flavanoid, asam glutamat, asam fenolik, asam asetat, dan asamnikotinat. Madu adalah produk alami yang dihasilkan oleh lebah dari nektar bunga. Madu tidak hanya memberikan rasa manis alami bagi es krim tetapi juga memiliki berbagai manfaat kesehatan.

Penambahan jahe dalam es krim merupakan inovasi yang tidak hanya memberikan pengalaman rasa baru tetapi juga meningkatkan nilai kesehatan produk. Dengan pengolahan yang tepat, es krim jahe dapat menjadi pilihan yang menarik bagi konsumen yang menginginkan makanan penutup yang lezat sekaligus bermanfaat bagi kesehatan. Manfaat yang terdapat pada jahe

salah satunya sebagai perangsang untuk sistem kardiovaskular yang berguna untuk melancarkan sirkulasi darah, sehingga membantu meningkatkan aliran cairan tubuh ke seluruh bagian tubuh Nadia (2020).

Berdasarkan uraian di atas, penambahan madu dan jahe ke dalam es krim diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kandungan nutrisi yang lebih bermanfaat dalam produk es krim tersebut.



1.6 Hipotesis

Terdapat perbedaan tingkat penerimaan masyarakat pada penambahan madu dan jahe terhadap uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur, dan warna) es krim.