

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teknologi pengolahan pangan modern telah menghasilkan kreasi baru olahan jahe, salah satunya adalah es krim jahe. Jahe merupakan tanaman obat berupa tumbuhan rumpun berbatang semu. Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.), satu dari sejumlah temu-temuan dari suku Zingiberaceae, menempati posisi yang sangat penting dalam perekonomian masyarakat Indonesia, karena peranannya dalam berbagai aspek kegunaan, perdagangan, kehidupan, adat kebiasaan, kepercayaan dalam masyarakat bangsa Indonesia yang sifatnya majemuk dan terpencar-pencar di seluruh nusantara ini. Jahe juga termasuk komoditas yang sudah ada sejak ribuan tahun digunakan sebagai bagian dari ramuan rempah-rempah yang diperdagangkan secara luas di dunia. Oleh karena itu, kita ingin memanfaatkan jahe sebagai ekstrak dalam es krim, sehingga es krim tidak hanya sebagai panganan tapi dapat juga sebagai panganan menyehatkan.

Es krim adalah produk pangan beku yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada bahan-bahan yang terdiri dari susu dan produk susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, serta penambah citarasa (flavor). Es krim biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan (*desert*) dan dikelompokkan dalam makanan cemilan (*snack*). Prinsip pembuatan es krim adalah membentuk rongga udara pada campuran bahan es krim atau *Ice Cream Mix (ICM)* sehingga diperoleh pengembangan volume yang membuat es krim menjadi lebih ringan, tidak terlalu padat, dan mempunyai tekstur yang lembut. (Padaga, M, dkk, 2005)

1.2 Perumusan Masalah

Ice Cream jahe mempunyai prospek dan manfaat yang bagus untuk ke depannya untuk dijadikan olahan makanan yang digemari serta menyehatkan. Namun metode serta proses pembuatannya masih pada proses penyempurnaan seiring perkembangan jaman, sehingga perlu dilakukan pengujian terhadap metode serta proses ini. Dari permasalahan tersebut, ada beberapa hal yang perlu dibahas, antara lain:

1. Bagaimana pengaruh besaran Rpm pada pengolahan Ice Cream Jahe ?
2. Bagaimanakah pengaruh waktu pada proses ice cream maker ?
3. Bagaimana pengaruh emulsifier yang digunakan pada ice cream jahe ?
4. Bagaimanakah kualitas Ice Cream yang dihasilkan dengan bahan baku rimpang jahe ?