

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Durian adalah tanaman asli Asia Tenggara yang tersebar di Negara - negara Asia Tenggara terutama di Pulau Kalimantan. Buah durian merupakan buah yang cukup diminati oleh masyarakat Indonesia, hal ini terlihat dari jumlah permintaan yang melebihi jumlah produksi durian. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik bahwa pada tahun 2004 Indonesia mengimpor durian segar 11,086,846 kg dan tahun 2005 mengimpor 5,787,426 kg. Durian belum bisa diproduksi pada daerah subtropis karena keadaan iklim yang tidak mendukung pertumbuhan durian. Indonesia sangat potensial untuk produksi durian karena memiliki lokasi yang merupakan habitat asli tanaman durian.

Salah satu buah yang sangat digemari oleh banyak orang adalah durian. Selain karena rasanya yang sangat lezat dan aromanya yang harum, ternyata buah durian merupakan salah satu makanan sehat karena memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh, tidak hanya pada daging buahnya saja, tetapi juga pada kulit dan daunnya. Durian merupakan makanan sehat yang baik untuk tubuh jika dimakan tanpa berlebihan. Di dalam daging buah durian mengandung banyak sekali zat gizi, di antaranya adalah karbohidrat, lemak, protein, serat, kalsium (Ca), fosfor (P), asam folat, magnesium (Mg), potasium/kalium (K), zat besi (Fe), zinc, mangan (Mn), tembaga (Cu), karoten, vitamin C, thiamin, niacin, dan riboflavin. Durian juga mengandung gula yang cukup banyak serta sifatnya panas sehingga penderita diabetes dan ibu hamil sebaiknya tidak mengonsumsi durian.

Fosfor dan zat besi yang terdapat dalam durian ternyata 10 kali lebih banyak daripada buah pisang. Kandungan gizi tiap 100 gram buah durian adalah 67 gram air, 2,5 gram lemak, 28,3 gram karbohidrat, 1,4 gram serat, 2,5 gram protein, dan menghasilkan energi sebesar kurang lebih 520 kJ.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) merupakan salah satu tanaman yang mempunyai potensi besar di Indonesia. Areal panen ubi jalar di Indonesia tiap tahun seluas 229.000 hektar, tersebar di seluruh provinsi, baik di lahan sawah maupun tegalan dengan produksi rata - rata nasional 10 ton per hektar (Khudori, 2001). Penghasil utama ubi jalar di Indonesia adalah Jawa dan Irian Jaya yang menempati porsi sekitar 59%. Ubi jalar sangat penting dalam tatanan penganeekaragaman pangan. Ubi jalar merupakan komoditi yang potensial untuk bahan pangan dan bahan baku industri apabila dilihat dari kandungan karbohidrat, umur panen yang relatif pendek, dan mudahnya tanaman ini untuk beradaptasi terhadap faktor lingkungan dibandingkan tanaman lain.

Kandungan pati ubi jalar dipengaruhi oleh umur tanaman. Semakin meningkat umur panen, kandungan pati umbi juga semakin meningkat, tetapi setelah mencapai titik tertentu kandungan patinya akan semakin menurun. Hal ini sesuai dengan fase pertumbuhan ubi jalar di mana saat awal pertumbuhan terjadi pemanjangan dan pertumbuhan cabang - cabang baru, semakin banyak cabang, permukaan daun makin luas, sehingga penyerapan sinar matahari semakin tinggi, akibatnya, diperoleh hasil fotosintesa (berupa pati) yang cukup banyak. Semakin tua umur tanaman, aktifitas tanaman semakin menurun. Fenomena ini mengakibatkan kadar pati umbi akan menurun dengan semakin tua umur umbi (Edmond *and* Ammerman, 1971 *dalam* Antarlina 1991).

Peningkatan produksi ubi jalar di Indonesia pada umumnya dan pada khususnya dapat didorong melalui pengembangan agroindustri pengolahan hasil panen menjadi produk - produk yang unggul, menarik, dan awet sehingga laku di pasaran, baik dalam negeri maupun pasar luar negeri (ekspor).

Usaha pengolahan ubi jalar di Indonesia relatif sedikit dan umumnya masih diusahakan dalam skala yang relatif kecil dengan manajemen yang sederhana. Hal ini diakibatkan masyarakat kurang mengetahui potensi - potensi yang ada pada usaha pengolahan ubi jalar serta proses penanganan ubi jalar yang baik dan benar untuk meningkatkan kualitas produk. Berdasarkan hal tersebut di atas maka perlu adanya suatu upaya untuk menggali potensi - potensi agroindustri atau usaha pengolahan ubi jalar agar usaha pengolahan ini dapat dikembangkan. Jenis ubi jalar yang disukai oleh masyarakat Indonesia adalah ubi cilembu. Pengolahan ubi cilembu saat ini masih sebatas untuk rebus dan dijual dipasaran, sedangkan untuk diolah dalam bentuk lainnya masih jarang ditemui. Ubi cilembu dapat diolah menjadi variasi yang baru demi meningkatkan nilai jual dan nilai gizi yang ada, salah satunya adalah pengolahan ubi cilembu menjadi es krim ubi cilembu.

Es krim adalah sebuah makanan beku yang dibuat dari dairy product seperti krim (atau sejenisnya) digabungkan dengan perasa dan pemanis. Makanan ini terbuat dari campuran lemak, padatan susu tanpa lemak, gula, bahan penstabil, pembentuk emulsi, dan flavor atau citarasa (www.Sahabatnestle.co.id). Secara sederhana es krim dapat dibuat dengan mencampurkan bahan - bahan seperti susu, gula, garam, es dan air, kemudian didinginkan. Es krim merupakan jajanan yang bersifat dingin yang banyak disukai oleh sebagian besar kalangan masyarakat, dari mulai anak - anak sampai orang tua masih menikmatinya, disamping itu harganya bisa dijangkau oleh semua kalangan.

1.2 Rumusan Masalah

Komposisi es krim yang sarat dengan energi, protein dan lemak, menyebabkan es krim sering dianggap sebagai penyebab kegemukan (obesitas), namun berbeda dengan es krim ubi cilembu rasa durian. Es krim ubi cilembu rasa durian sebagai salah satu jenis es krim yang merupakan makanan penutup beku yang memiliki karakteristik hampir mirip dengan es krim biasa, hanya saja perbedaannya adalah es krim ubi cilembu rasa durian memiliki nilai gizi yang lebih kompleks sehingga bisa dikonsumsi oleh semua kalangan. Ubi cilembu mengandung banyak pati dan memiliki kandungan vitamin A dalam jumlah yang cukup tinggi untuk perbaikan gizi bagi mereka yang kekurangan vitamin A sedangkan durian yang kaya dengan Vitamin C. Setiap butir durian mengandung 80% nilai harian (DV) vitamin C yang diperlukan tubuh. Vitamin ini penting dalam pembentukan kolagen, yaitu protein dalam kulit, tulang, tendon, ligamen, dan pembuluh darah. Vitamin C juga membantu mengembangkan resistensi terhadap virus dan radikal bebas. Es krim ubi cilembu rasa durian dapat menjadi salah satu makanan alternatif bagi penyuka es krim dan sebagai makanan perbaikan gizi.