

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pencapaian Indeks Pembangunan Manusia tidak terlepas dari peningkatan kualitas kesehatan. Namun hingga sekarang, masih banyak masalah gizi yang menurunkan kualitas kesehatan salah satunya adalah kegemukan. Di Indonesia terutama di kota-kota besar, dengan adanya perubahan gaya hidup modern, mengakibatkan timbulnya pola makan tinggi kalori yang dapat meningkatkan resiko penyakit obesitas (Hidayati *et al.*, 2009). Salah satu jenis pangan yang banyak dikonsumsi namun dapat menyebabkan kegemukan adalah es krim.

Pertumbuhan pasar es krim di Indonesia terus meningkat minimal 20% tiap tahunnya (Nugroho dan Kusnadi, 2015). Menurut Violisa *et al.* (2012) tingkat konsumsi es krim di Indonesia sekitar 0,5 liter/orang/tahun, dengan potensi pasar es krim di Indonesia yang dapat mencapai 110 juta liter/tahun. Di Indonesia terdapat beberapa jenis es krim yang berkembang, salah satunya gelato. Gelato merupakan jenis es krim yang berasal dari Italia, dibandingkan es krim pada umumnya gelato memiliki kandungan lemak yang lebih rendah (Goff dan Hartel, 2013). Meskipun begitu, gelato masih tergolong pangan yang memiliki kalori tinggi. Oleh karena itu, diperlukan inovasi olahan gelato dengan memanfaatkan bahan pangan bergizi tinggi serta dapat menurunkan nilai kalori gelato.

Inovasi olahan gelato dapat dilakukan dengan penggunaan bahan pangan sumber protein nabati. Salah satu bahan pangan sumber protein nabati adalah jenis

kacang-kacangan yaitu kacang kedelai. Selain harganya relatif murah, bahan pangan sumber protein nabati seperti kedelai lebih rendah lemak, tidak mengandung kolesterol, dan berkalori rendah jika dibandingkan dengan bahan pangan sumber protein hewani seperti susu (Sigit *et al.*, 2010). Pembuatan gelato dengan penambahan sumber protein seperti kedelai diharapkan menjadi pangan fungsional yang memiliki sifat fisik dan sensoris yang dapat menyaingi gelato susu pada umumnya.

1.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini dilakukan sebagai upaya inovasi produk gelato baru berbahan dasar sari kedelai (GSK) yang dapat menyaingi gelato susu (GS) sebagai kontrol dalam hal nilai *overrun*, resistensi pelelehan, total padatan, viskositas, dan sifat sensoris yang meliputi rasa, tekstur, dan aroma serta tingkat kesukaan.

Diharapkan penelitian ini mampu berkontribusi dalam bidang diversifikasi pangan melalui inovasi produk es krim fungsional yaitu gelato sari kedelai (GSK) yang memiliki sifat fisik dan sensoris yang dapat menyaingi gelato susu (GS).

1.3. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini yaitu tidak terdapat perbedaan nilai *overrun*, resistensi pelelehan, total padatan, viskositas, dan sifat sensoris antara gelato sari kedelai (GSK) dengan gelato susu (GS) sebagai kontrol.