

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan penutup (*dessert*) merupakan hidangan yang pada umumnya disajikan setelah menu utama. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Menurut Hamidah (2016), *dessert* umumnya memiliki rasa manis dan dibagi menjadi dua kelompok yaitu *hot dessert* dan *cold dessert*. Hidangan penutup panas disajikan dalam temperatur panas atau hangat, seperti *banana flambee*, *apple pie*, *souffle*, dan *cake*. Hidangan penutup dingin disajikan secara dingin termasuk alat hidangnya harus dalam suhu dingin, seperti *ice cream*, *panna cotta*, buah-buahan, *fruits cake*, *parfaits*, dan *mousses*.

Panna cotta adalah salah satu *dessert* yang dimasak kemudian dapat dicetak kedalam berbagai macam cetakan, sehingga hidangan penutup (*panna cotta*) digemari anak-anak hingga orang dewasa. *Panna cotta* umumnya dibuat dengan memasak krim, susu, gula, vanilla, dan gelatin kemudian disajikan dengan saus karamel (Gisslen, 2005). *Dessert* ini bermula dari produk tradisional di awal abad 20 dan dipercaya dibuat pertama kali oleh seorang wanita dari keturunan Hongaria di Langhe yaitu sebuah kota di Piedmont. Kata *panna cotta* berasal dari bahasa Italia, *Panna* artinya krim dan *Cotta* berarti memasak. Keunggulan *panna cotta* dibandingkan dengan jenis puding yang lain adalah rasanya yang manis dan teksturnya yang sangat lembut. Tekstur *panna cotta* yang lembut berasal dari penggunaan krim kental (*heavy cream*) pada proses pembuatannya. Krim kental merupakan produk olahan susu yang memiliki kadar lemak tinggi sekitar 20-35% dengan ciri-ciri berwarna putih agak kekuningan dan dijual dalam kemasan *tetrapack* (Nursaadah, 2007). Menurut Crocker (2011), seporci *panna cotta* (140 gram)

terkandung total energi 210 kkal. *Panna cotta* memiliki karbohidrat sebesar 12%, lemak sebesar 10%, dan protein sebesar 2,8%. Dalam pembuatan *panna cotta* bahan baku utama yang digunakan adalah susu, krim, gula, dan gelatin (Handani, dkk., 2016).

Menurut Atmoko (2011), *panna cotta* menggunakan gelatin sebagai pengental sehingga tekstur *panna cotta* lebih halus dibandingkan dengan *pudding* yang menggunakan *jelly* sebagai pengental. Pada proses pembuatan *panna cotta* juga diperlukan penstabil yang dapat memperkokoh struktur dari *panna cotta*. Gelatin merupakan suatu senyawa protein yang diekstraksi dari hewan, dapat diperoleh dari jaringan kolagen hewan yang terdapat pada kulit, tulang dan jaringan ikat (Saiful, 2005). Gelatin juga mempunyai daya pembentuk gel yang cukup tinggi dan bersifat *heat reversible* artinya *gel* yang sudah terbentuk akan dapat larut kembali pada pemanasan, gelatin mudah larut pada suhu 71,1°C dan cenderung membentuk *gel* pada suhu 48,9°C, sedangkan pemanasan yang dilakukan untuk melarutkan gelatin sekurang-kurangnya 49°C atau biasanya pada suhu 60-70°C (Haris, 2008). Gelatin dapat meleleh pada suhu 27-34°C (Sahubawa dan Ustadi, 2014). Jika nilai pH terlalu asam maka kekuatan *gel* akan menurun karena rantai polipeptida yang mengalami degradasi akibatnya kekuatan *gel* semakin menurun (Santoso dkk., 2015). Bahan pemanis yang digunakan dalam pembuatan *panna cotta* adalah gula pasir. Penambahan gula pada produk *panna cotta* selain sebagai pemanis juga mempengaruhi sifat *gel* yang akan dihasilkan (Handani dkk., 2016).

Penstabil selain gelatin yang digunakan untuk mempertahankan dan memperkokoh struktur *panna cotta* yaitu glukomanan. Glukomanan adalah makanan yang terbuat dari umbi porang. Menurut Furkon (2014), umbi porang merupakan tanaman umbi besar yang masuk ke dalam genus *Amorphophallus* dan berasal dari Indonesia, khususnya Pulau Jawa. Di

Indonesia sendiri, glukomanan dikenal dengan nama umbi porang. Tanaman umbi porang memiliki batang besar dan panjang berwarna ungu gelap yang diselubungi oleh daun pelindung (braktea) lebar berwarna senada dengan batangnya (Furkon, 2014). Glukomanan memiliki keunggulan dibandingkan gelatin. Keunggulan glukomanan adalah mudah didapatkan dipasaran karena tanaman glukomanan berasal dari Indonesia dan harganya lebih murah.

Proporsi gelatin dan glukomanan dalam pembuatan *panna cotta* diharapkan dapat menghasilkan produk yang mengandung gizi tinggi dan digemari oleh masyarakat, serta dapat bertahan pada suhu kamar dalam waktu yang lebih lama. Penelitian dilakukan untuk mengetahui pengaruh proporsi gelatin dan glukomanan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *panna cotta*. Variasi proporsi gelatin dan glukomanan yang akan ditambahkan yaitu 1% : 0%, 0,75% : 0,25%, 0,50% : 0,50%, 0,25% : 0,75%, dan 0% : 1%. Variasi proporsi gelatin dan glukomanan yang dipilih atas dasar penelitian pendahuluan yang menunjukkan bahwa semakin tinggi proporsi glukomanan yang ditambahkan, maka tekstur yang dihasilkan akan semakin keras. Pengujian yang akan dilakukan terdiri dari sineresis, kekokohan (tinggi dan diameter), titik gel hidrokoloid, dan titik leleh hidrokoloid, dan organoleptik (warna, tektur, rasa, dan *mouthfeel*).

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh proporsi gelatin dan glukomanan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *panna cotta*?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh proporsi gelatin dan glukomanan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *panna cotta*.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini sebagai referensi ilmu pengetahuan dalam peningkatan struktur *panna cotta* yang lebih kokoh dengan proporsi gelatin dan glukomanan.