

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

*Panna cotta* merupakan salah satu produk *dessert* populer yang berasal dari Piedmont, Italia Utara. *Panna cotta* memiliki arti “*cooked cream*” atau krim yang dimasak, bersama dengan susu cair, gelatin, dan gula (Durand, 2013). Rasa manis yang ringan, teksturnya lembut, serta kondisi penyajiannya yang dingin membuat *dessert* tersebut dapat diterima oleh siapa saja, termasuk masyarakat Indonesia. Penerimaan masyarakat terhadap *panna cotta* ditandai dengan munculnya beberapa merk *panna cotta* instan di pasaran, penjualan produk yang dapat dilakukan secara *online* maupun *offline*, serta adanya berbagai macam cita rasa *panna cotta* di Indonesia.

*Panna cotta* memiliki karakteristik yang menyerupai puding, dengan sifat gel yang lebih lembut namun tetap kokoh dan dapat mempertahankan bentuknya (Handani *et al.*, 2016). Sifat gel *panna cotta* yang lebih lembut membuat produk nampak lebih *jiggly* jika dibandingkan dengan puding (Dini, 2020). Dalam hal penyajian, *panna cotta* selalu dihidangkan dalam keadaan dingin, apabila dibiarkan terlalu lama pada suhu ruang, maka produk ini akan meleleh, sedangkan puding tidak. Demikian juga bila *panna cotta* berada di dalam mulut, produk akan menghasilkan tekstur yang meleleh, sehingga hal tersebut menjadi keunikan tersendiri dari *panna cotta*, namun tidak dimiliki oleh puding (Ramadhani *et al.*, 2019).

Proses untuk menghasilkan produk *panna cotta* yang berkualitas tentunya perlu memperhatikan kualitas bahan baku yang digunakan. Bahan yang berkualitas baik dapat memberikan kualitas produk *panna cotta* yang baik juga (Sentosa dan Trianti, 2017). Susu cair menjadi salah satu bahan yang dapat mempengaruhi kualitas *panna cotta*. Bahan baku susu cair diperoleh dari berbagai peternak susu dapat menghasilkan kualitas susu yang berbeda, sehingga kualitas dari susu cair yang dihasilkan juga dapat berbeda. Susu bubuk yang mudah dalam penanganan dan penyimpanannya dapat mempertahankan kualitas *panna cotta* yang dihasilkan karena bahan bakunya yang harus melewati proses standarisasi atau penyeragaman untuk dapat

menghasilkan kualitas susu bubuk yang baik ketika akan digunakan (Kalyankar *et al.*, 2016). Kualitas susu bubuk yang terjamin dan lebih terkontrol tersebut dapat mengendalikan kualitas *panna cotta* yang dihasilkan. Penggunaan susu bubuk juga akan memudahkan industri atau produsen dalam penyimpanan dan penanganan bahan baku dalam memproduksi *panna cotta*.

Perubahan bahan baku susu cair menjadi susu bubuk yang dilarutkan dapat mempengaruhi karakteristik tekstur *panna cotta* yang dihasilkan. Berdasarkan penelitian Handani *et al.* (2016) dalam formulasi *panna cotta* berbahan baku susu cair, penambahan sebanyak 1% gelatin menghasilkan karakteristik *panna cotta* yang baik. Berdasarkan orientasi pendahuluan, dengan konsentrasi yang sama ditambahkan pada *panna cotta* berbahan baku susu bubuk, karakteristik yang dihasilkan kurang sesuai, yaitu gel yang terbentuk kurang kokoh dan terlalu lunak jika dibandingkan *panna cotta* berbahan baku susu cair. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Durand (2013), bahwa penggunaan jenis susu yang berbeda dapat memberikan karakteristik tekstur yang berbeda pada *panna cotta*. Oleh karena itu perlu dilakukan kajian pengaruh konsentrasi terhadap sifat fisiko kimia dan sensoris *panna cotta* yang dibuat dengan menggunakan susu bubuk.

Gelatin berperan sebagai bahan pembentuk gel (*gelling agent*) memiliki kemampuan dalam mengikat air dan membentuk gel ketika berada pada suhu dingin (Rehman *et al.*, 2016). Sifat pembentukan gel gelatin dipengaruhi oleh konsentrasi gelatin yang ditambahkan (Saha dan Bhattacharya, 2010). Konsentrasi gelatin sebagai agen pembentuk gel (*gelling agent*) menurut Kar *et al.* (2019) adalah antara 0,5-10% bergantung pada jenis produk yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil orientasi pendahuluan, penggunaan konsentrasi gelatin di bawah 1% menghasilkan *panna cotta* yang terlalu lunak dan tidak membentuk gel yang sempurna. Penggunaan konsentrasi di atas 1,5% menghasilkan pembentukan gel *panna cotta* yang terlalu kaku ketika disendok sehingga kurang sesuai dengan karakter *panna cotta*. Oleh karena itu, taraf perlakuan gelatin yang digunakan pada penelitian adalah 1%, 1,1%, 1,2%, 1,3%, 1,4%, dan 1,5%.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia (tekstur: *hardness*, *cohesiveness*, dan *gumminess*, warna, total padatan terlarut, sineresis) dan sensoris (kesukaan terhadap kekokohan gel, kemudahan meleleh di mulut, warna, dan rasa) *panna cotta* dengan bahan baku susu bubuk?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia (tekstur: *hardness*, *cohesiveness*, dan *gumminess*, warna, total padatan terlarut, sineresis) dan sensoris (kesukaan terhadap kekokohan gel, kemudahan meleleh di mulut, warna, dan rasa) *panna cotta* dengan bahan baku susu bubuk.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk memberi informasi mengenai konsentrasi gelatin yang sesuai dalam pembuatan *panna cotta* dengan menggunakan susu bubuk.