

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Panna cotta* adalah satu jenis *dessert*, yang sedang populer di masyarakat Indonesia saat ini. *Panna cotta* merupakan salah satu menu hidangan penutup yang berasal dari Negara Italia. *Panna cotta* hadir sebagai hasil dari temuan-temuan bahan-bahan baru, kemajuan teknologi pengolahan serta inovasi *dessert* menyebabkan tidak hanya di Italia saja, namun *panna cotta* telah mampu dinikmati di segala penjuru dunia dan menjadi semakin mudah untuk dinikmati oleh khalayak umum (Kronld, 2011). Sesuai dengan namanya, *panna* (krim) dan *cotta* (masak), adalah hidangan penutup yang dibuat menggunakan krim dan susu yang dimasak dengan bahan tambahan lain seperti gelatin dan gula, dan disajikan dalam keadaan dingin. Teksturnya yang lembut, dan rasa dari *panna cotta* yang *creamy* membuat hidangan ini digemari oleh banyak masyarakat di Indonesia. Tekstur *panna cotta* yang lembut, serta rasa yang *creamy* tersebut disebabkan oleh penggunaan dua bahan dasar untuk membuat *panna cotta*, yakni *cream* (krim) dan susu sapi.

Krim merupakan salah satu produk olahan berbasis susu sapi, yang didapatkan dengan memisahkan *whole milk* dengan lemak di dalam susunya menggunakan metode sentrifugasi, sehingga menghasilkan lemak susu yang selanjutnya dilakukan proses pasteurisasi (Hillbrick *et al.*, 2006). Menurut Hillbrick *et al.* 2006, terdapat minimal 35% lemak susu di dalam *cream* dari susu sapi, dan 25 % minimal untuk *reduced fat cream*. Penggunaan *cream* dan juga susu sapi ini, menyebabkan jumlah atau konsentrasi lemak di dalam produk *panna cotta* menjadi tinggi. Data dari AKG menunjukkan bahwa terdapat 530 kkal dalam 1 porsi *panna cotta*(170 gram), dan kandungan

lemak total di dalamnya adalah, 64%.

*Panna cotta* berbahan dasar krim dan susu sapi yang dijual secara umum tidak cocok untuk dikonsumsi bagi orang yang sedang menjalankan *diet* khusus, atau bagi orang yang memiliki nilai kolesterol tinggi, yang berisiko pada penyakit jantung koroner. Alasan utamanya adalah karena, lemak yang ada dalam produk hewani, atau *dairy products* memiliki nilai *saturated fatty acid (SFA)* yang tinggi, dan akan meningkatkan nilai *low density lipoprotein (LDL)* yang menjadi faktor utama meningkatnya peluang terkena jantung koroner (Orsavova et al. 2015). Modifikasi bisa dilakukan terhadap produk *panna cotta*. Salah satu bentuk modifikasi yang dapat dilakukan adalah dengan menggunakan substitusi cream (lemak susu sapi) dengan menggunakan *non-dairy based cream*, yakni salah satunya santan. Santan merupakan sumber bahan pangan nabati tinggi lemak, yang didapatkan dari proses pengepresan daging kelapa yang sudah tua dengan atau tanpa air (Patil dan Benjaakul, 2018). Di Indonesia, santan sangat umum digunakan, baik sebagai bumbu atau bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk hidangan penutup. Ketersediaan santan dalam jumlah banyak, harga yang lebih murah dari krim sumber hewani, dan mudah didapati menyebabkan santan sangat digemari.

Penggunaan santan sebagai substitusi krim susu sapi pada produk *panna cotta* memiliki keuntungan tersendiri. Komposisi lemak yang terdapat dalam santan tidak jauh berbeda dari krim susu sapi, dan juga komposisi asam lemak di dalam santan 92% tersusun atas lemak jenuh (*saturated fatty acid*) (Amarasiri, 2006). Menurut Amarasiri (2006), asam lemak jenuh dalam santan sebagian besar adalah asam lemak jenuh berantai medium (*medium chain fatty acid*) utamanya asam laurat, berbeda dengan asam lemak jenuh pada lemak hewani yang sebagian besar tersusun atas asam lemak berantai panjang. Konsumsi MCFA lebih bermanfaat jika dikonsumsi oleh

tubuh karena kemudahannya untuk dicerna oleh tubuh (Amarasiri, 2006). Sebagai bahan pengganti atau substitusi, lemak nabati tentu tidak bisa menggantikan karakteristik produk yang dibuat dari lemak hewani, khususnya produk *frozen dessert* yang merupakan *dairy based products*, baik dari segi tekstur, *creaminess*, dan sensori. Untuk itu ditambahkan bahan pembantu lain, yakni gelatin.

Gelatin merupakan protein turunan yang didapatkan dari proses hidrolisis protein kolagen, baik secara asam atau basa (Banks dalam Haris, 1990). Pemanfaatan gelatin sudah banyak digunakan dalam dunia pangan, khususnya pada produk-produk *dessert*. Sifat dan karakteristik dari gelatin yang memiliki daya pembentuk gel (*gelling agent*) yang tinggi, mampu membentuk emulsi (emulsifier), menstabilkan larutan (*stabilizer*), dan pembentuk lapisan tipis (*film*), membuat gelatin cocok digunakan sebagai bahan tambahan, terutama dalam produk *dessert* (Mariod dan Adam, 2013). Menurut Haug dan Draget dalam (2009), pemanfaatan gelatin dalam produk-produk *frozen desserts* seperti *panna cotta* atau es krim menggunakan gelatin dengan gel strength (*bloom*), dan juga konsentrasi yang berbeda dari hidangan penutup lain seperti contoh Yogurt. Dalam *frozen desserts*, dikehendaki sifat gelatin untuk membentuk gel, memperlembut tekstur, transparansi, dan memperkaya nilai gizi di dalamnya. Penggunaan gelatin dalam suatu produk pangan yang tidak proporsional, akan menghasilkan produk yang juga tidak diinginkan, terutama dalam hal tekstur, dan *mouthfeel*. Pada penelitian kali ini, akan ditinjau bagaimana karakteristik fisikomia dan organoleptik dari produk *panna cotta* yang dibuat dengan lemak nabati (lemak nabati yang digunakan adalah santan) dengan perlakuan konsentrasi gelatin yang berbeda. Proporsi gelatin yang digunakan yaitu dengan konsentrasi 1%, 1,2%, 1,4%, 1,6%, 1,8%. Diduga penggunaan konsentrasi gelatin yang berbeda berpengaruh terhadap sineresis, pH,

kekokohan (tinggi dan diameter), titik leleh, titik gel hidrokoloid, dan organoleptik dari *panna cotta* santan.

### **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia *panna cotta* santan?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi gelatin terhadap sifat organoleptik *panna cotta* santan?

### **1.3. Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia *panna cotta* santan
2. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi gelatin terhadap sifat organoleptik *panna cotta* santan