

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terletak di kawasan strategis. Secara geografis, Indonesia diapit oleh dua benua, yaitu Australia dan Asia, serta dua samudera, yaitu Samudera Hindia dan Samudera Pasifik. Di antara dua samudera besar ini, Indonesia menerima angin laut yang menyebabkan curah hujan yang tinggi. Selain iklim tropis, Indonesia juga kaya akan beragam budaya, seperti seni, bahasa, peradaban, dan agama. Keberagaman budaya dan sumber daya alam yang melimpah ini berpengaruh signifikan terhadap sektor pangan di Indonesia, terutama pada rempah-rempah lokal.

Indonesia dikenal sebagai "Negeri Rempah-Rempah" karena banyaknya berbagai jenis rempah-rempah berharga dari alamnya. Rempah-rempah Indonesia telah menjadi komoditas perdagangan yang sangat penting sejak zaman kuno dan telah menarik pedagang dari seluruh dunia, termasuk Asia dan Eropa. Cengkeh, pala, lada hitam, kunyit, jahe, dan kayu manis adalah beberapa rempah-rempah Indonesia yang paling terkenal. (Gede,, 2024) Rempah-rempah merupakan biji, buah, akar, kulit kayu, atau zat tanaman lain yang dapat menghasilkan aroma, memberi rasa, mewarnai, dan mengawetkan makanan. Indonesia merupakan negara yang kaya akan rempah-rempah. (Fadhlika, 2023).

Rempah-rempah terutama digunakan sebagai bumbu penyedap rasa makanan, penguat cita rasa, pengharum dan beberapa di antaranya sebagai pewarna makanan alami. (Nuraeni, S., 2022). Rempah-rempah Indonesia beragam dan berperan penting dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat. Selain digunakan sebagai bumbu dalam masakan tradisional, rempah-rempah juga memiliki nilai penting dalam pengobatan dan industri. Peran rempah-rempah dalam masakan tradisional Indonesia sangat signifikan, memberikan cita rasa khas dan unik pada masakan nusantara. (Maulana, R., 2024). Ada banyak sekali jenis rempah-rempah yang dimiliki Indonesia, seperti kunyit, pala, kecombrang, dan lainnya. (Fadhlika, 2023).

Tanaman kunyit adalah tanaman herbal *perennial* dan mempunyai rizoma (rimpang/umbi) yang masuk ke dalam famili jahe (*Zingiberaceae*). Tanaman

kunyit merupakan tanaman tropis asli dari Asia dan sekarang sudah menyebar ke daerahdaerah subtropis di seluruh dunia (Suprihatin, 2020). Kunyit adalah salah satu jenis rempah-rempah yang banyak digunakan sebagai bumbu dalam berbagai jenis masakan. Kunyit memiliki nama latin *Curcuma domestica* Val. Kunyit termasuk salah satu suku tanaman temu-temuan (*Zingiberaceae*). (Kusbiantoro, D., 2018).

Tanaman pala, juga dikenal sebagai *Myristica fragrans*, adalah tanaman asli Indonesia yang berasal dari pulau Banda. Rempah pala dikenal sebagai tanaman rempah yang multiguna dan menguntungkan karena hampir semua bagian tanaman dapat digunakan untuk berbagai tujuan. Dalam industri makanan, farmasi, dan kosmetik, pala adalah salah satu jenis rempah-rempah yang paling banyak digunakan. Rempah-rempah dibuat dari biji dan fuli (selaput biji) pala, sedangkan daging buah pala sering diolah menjadi berbagai produk makanan. (Iznillillah, W., 2024). Tanaman pala (*Myristica fragrans* HOUTT) merupakan salah satu tanaman rempah yang telah lama berkembang di Indonesia. Hasil utama dari tanaman pala adalah buahnya yang terdiri dari daging buah, biji dan fuli. Selanjutnya melalui proses destilasi dihasilkan minyak atsiri. (Rosman, R, 2020).

Kecombrang merupakan tanaman rempah yang terdapat dalam rumpun *Zingiberacea* yang merupakan asli dari Indonesia (Suryanto, 2018) dan digunakan juga sebagai bahan penambah citarasa pada makanan. (Lestari, 2019).



Gambar 1. 1 Bunga kecombrang

Sumber :Wikipedia.com

Bunga kecombrang merupakan salah satu jenis tanaman rempah-rempah yang telah dikenal lama oleh masyarakat Indonesia dan dapat dimanfaatkan sebagai pemberi citarasa pada masakan, minuman dan obat-obatan terutama berkhasiat

sebagai obat luka, penghilang bau badan dan mulut, kecombrang merupakan tanaman yang paling banyak dikonsumsi sebagai bahan campuran dan pelengkap makanan, Ditinjau dari sisi pangan dan khasiatnya, kecombrang memiliki rasa dan aroma yang khas dan kuat, dimana aroma ini sebagai penetral pada masakan bersantan, bersaus kacang maupun *seafood*. (Safitri, 2022) Tanaman kecombrang (*Etlingera elatior*) merupakan tanaman dari suku *Zingiberaceae* yang berbentuk semak dengan tinggi 1 -3 meter. Bagian tanaman yang umum digunakan adalah bunga dan batangnya. Pemanfaatannya adalah sebagai pemberi cita rasa pada masakan, sebagai obat-obatan berkaitan dengan khasiatnya yaitu sebagai penghilang bau badan dan bau mulut. (Suwarni, E., 2016).

Santan adalah cairan putih kental yang dihasilkan dari kelapa yang diparut dan kemudian diperas bersama air. Santan mempunyai rasa lemak dan digunakan sebagai perasa yang menyedapkan masakan menjadi gurih. Pengolahan kelapa menjadi santan kelapa menggunakan daging kelapa yang disebut putih lembaga (*endosperm*). Putih lembaga (*endosperm*) ini diambil dengan cara memisahkannya dengan tempurung (*endocarp*). Setelah *endosperm* terlepas dengan *endocarp* barulah setelah itu dimasukkan kedalam mesin yang akan memisahkan langsung antara santan kelapa dengan ampas kelapa. Dengan adanya mesin ini sangat menghemat waktu dalam pengolahan kelapa menjadi santan kelapa. (Arfah, 2022). Di Asia Tenggara, khususnya di Indonesia santan merupakan bahan pangan yang sangat populer dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan tambahan dalam sebuah masakan, seperti gulai, rendang, kari dan lain sebagainya.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. (UU Nomor 18 Tahun 2012), Pangan adalah kebutuhan yang paling utama bagi manusia karena itu pemenuhannya menjadi hak asasi setiap individu. “Pangan dibutuhkan manusia baik secara kuantitatif maupun secara kualitatif. (Sulistiyowati, 2020).

Frozen dessert adalah produk makanan manis yang mengalami proses pembekuan selama atau setelah proses pembuatannya, sehingga memiliki tekstur yang dingin dan menyegarkan saat dikonsumsi. Es krim adalah jenis makanan setengah padat yang dibuat dari flavor, pengemulsi, penstabil, pemanis, dan susu yang telah dibekukan dan diaduk menjadi satu. (Dwi Lestari, S. J., 2023). Pada umumnya es krim merupakan produk olahan dari susu, dipadukan dengan komposisi bahan-bahan pembentuk es krim yang biasa disebut campuran bahan es krim (*Ice Cream Mix*) seperti krim, skim, *stabilizer*, pengemulsi, pemanis, dan penambahan cita rasa (*flavor*), sehingga dihasilkan produk es krim yang lembut, beraroma, dan memiliki cita rasa yang unik. (Wulandari, D. T., 2021).



Gambar 1. 2 Es krim

Sumber :Wikipedia.com penelitian

Inovasi *frozen dessert* ini dilakukan karena bunga kecombrang santan memiliki keunggulan sebagai bahan lokal yang berpotensi, namun pemanfaatannya masih belum optimal. Keduanya dapat diolah menjadi produk pangan dengan nilai jual yang lebih tinggi, salah satunya adalah es krim. Selama ini, bunga kecombrang masih tergolong sebagai tanaman liar yang tumbuh di hutan dan belum banyak dibudidayakan oleh masyarakat, khususnya oleh para petani. Sementara itu, santan umumnya hanya dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam masakan tradisional dan belum banyak digunakan dalam pembuatan es krim atau produk *frozen dessert* lainnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat Dari masalah ini adalah:

1. Bagaimana formulasi resep frozen dessert berbasis bunga kecombrang dan santan?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada frozen dessert berbasis bunga kecombrang dan santan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul pemanfaatan bunga kecombrang dan santan pada produk frozen dessert adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep frozen dessert berbasis bunga kecombrang dan santan?
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen pada frozen dessert berbasis bunga kecombrang dan santan?

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Memberikan kontribusi pada ilmu pengolahan pangan, khususnya dalam pemanfaatan bahan lokal *non-konvensional* (bunga kecombrang) sebagai bahan baku *frozen dessert*.
2. Memperkaya referensi ilmiah tentang Teknik ekstraksi (*simmering*) dan pencampuran (*folding*) untuk mempertahankan cita rasa dan kualitas produk.
3. Mendukung konsep food sustainability dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang kurang termanfaatkan secara optimal.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Mendorong pemanfaatan tanaman lokal dengan menggunakan bunga kecombrang sebagai sumber pendapatan tambahan bagi petani atau pengusaha kecil.
2. Memperkenalkan alternatif dessert yang memiliki ciri khas Indonesia dan berpotensi menjadi daya tarik wisata kuliner.
3. Menjadi dasar untuk penelitian selanjutnya, seperti optimasi suhu penyimpanan, peningkatan *shelf life*, atau modifikasi bahan (misalnya versi vegan tanpa telur).