

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini obesitas menjadi salah satu masalah yang mendunia dan terus meningkat seiring berjalannya waktu. Obesitas merupakan kondisi dimana jumlah lemak yang ada didalam tubuh melebihi jumlah lemak yang dibutuhkan. Hal ini menyebabkan terjadinya penumpukan lemak yang dapat menyebabkan seseorang memiliki berat badan diatas batas normal dan dapat berbahaya bagi kesehatan (Syahri & Kurniasari, 2024).

Es krim merupakan olahan bahan pangan hewani, yaitu susu dengan komposisi bahan campuran es krim (*ice cream mix*) seperti susu, penstabil, pengemulsi, pemanis, serta perisa tambahan. Produk es krim umumnya memiliki hasil akhir dengan karakteristik lembut, aroma, serta cita rasa yang unik karena adanya variasi dari bahan pengisinya (Oktafiyani & Susilo, 2019). Kepuasan konsumen terhadap karakteristik sensori dan fisik es krim seperti pada tekstur, rasa, warna, dan aroma menjadikan es krim sebagai salah satu makanan penutup yang cukup digemari. Umumnya es krim memiliki rasa yang manis, namun rasa manis pada es krim ini tidak jarang membuat beberapa kalangan ragu untuk mengkonsumsinya, terutama bagi penderita obesitas. Gula merupakan sumber kalori utama dalam es krim, dan konsumsi berlebih dapat menyebabkan peningkatan kalori dalam tubuh yang berujung pada penambahan berat badan. Maka diperlukan adanya alternatif untuk meminimalisir kalori dalam tubuh setelah mengkonsumsi es krim. Salah satunya adalah dengan menambahkan pemanis sintetis non-kalori yang tentunya masih aman untuk dikonsumsi agar penderita obesitas dapat mengkonsumsi es krim tanpa mengalami peningkatan kalori yang berarti.

Salah satu pemanis sintetis non-kalori yang dapat digunakan ialah natrium siklamat. Siklamat merupakan garam natrium dari asam siklamat, yang memiliki sifat sangat mudah larut dalam air dengan tingkat kemanisan 30 kali

lebih manis dibandingkan dengan gula biasa (Syarifudin, 2019). Penggunaan natrium siklamat di Indonesia sendiri telah diizinkan selama tidak melebihi ambang batas yang telah ditetapkan. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 kadar maksimum penggunaan natrium siklamat untuk jenis pangan dan minuman adalah 3 gram/kg berat bahan.

Penambahan natrium siklamat dalam produk es krim diharapkan dapat memberikan alternatif bagi penderita obesitas agar tetap dapat mengonsumsi makanan selingan ini tanpa mengalami lonjakan kalori yang berarti. Oleh karena itu penelitian ini diharapkan dapat memastikan pengaruh penambahan natrium siklamat terhadap sifat sensori dan fisik es krim.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penelitian ini maka diperoleh rumusan masalah berupa:

1. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi natrium siklamat terhadap karakteristik sensori es krim?
2. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi natrium siklamat terhadap karakteristik fisik es krim?
3. Bagaimana menentukan konsentrasi natrium siklamat yang menghasilkan kualitas fisik dan sensori es krim terbaik ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan penelitian ini maka diperoleh tujuan berupa:

1. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi natrium siklamat terhadap karakteristik sensori es krim.
2. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi natrium siklamat terhadap karakteristik fisik es krim.
3. Mengetahui perlakuan terbaik konsentrasi natrium siklamat terhadap kualitas fisik dan sensori es krim.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat berupa:

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan konsentrasi natrium siklamat terhadap karakteristik sensori es krim.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan konsentrasi natrium siklamat terhadap karakteristik fisik es krim.
3. Memberikan informasi mengenai perlakuan terbaik terbaik konsentrasi natrium siklamat terhadap kualitas fisik dan sensori es krim.