

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Es krim merupakan makanan yang populer dikalangan masyarakat mulai dari kalangan dewasa hingga anak-anak. Banyak sekali jenis es krim yang dapat dijumpai, salah satunya adalah es krim bentuk corong (*cone*). Penggunaan *cone* dirasa cukup efisien dan dapat meminimalisir adanya limbah setelah mengonsumsinya. Bahan dasar yang umum digunakan dalam proses pembuatan *cone* adalah tepung terigu. Namun, *cone* tidak dapat bertahan lama karena sifatnya yang memiliki daya tahan rendah terhadap es krim ataupun zat cair lain. Tekstur renyah *cone* es krim komersil masih tergolong rendah sehingga diperlukan adanya inovasi untuk memperbaiki tekstur *cone* es krim (Diniyah *et al.*, 2019). Berdasarkan hal tersebut diperlukan adanya inovasi untuk memperkuat struktur *cone*. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah dengan cara substitusi dengan tepung-tepung lain. Di sisi lain, pengurangan penggunaan tepung terigu akan menjadi peluang untuk mengurangi impor serta mengisi pasar sehingga tepung-tepung yang memiliki karakteristik hampir sama dengan tepung terigu akan memiliki potensi masuk dalam pasar lokal.

Kebutuhan akan terigu di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Aptindo (2025) menunjukkan bahwa konsumsi tepung terigu di Indonesia selama periode Januari -Februari terjadi peningkatan hingga 1,33 juta metrik ton (MMT) yang setara dengan 1,71 MMT gandum. Jumlah konsumsi tepung terigu meningkat 1,71 MMT daripada periode sebelumnya. Penyebab kenaikan konsumsi tepung terigu dikarenakan adanya peningkatan keanekaragaman produk pangan yang berbasis tepung terigu. Hal tersebut akan berimbas pada kenaikan harga jual tepung terigu. Oleh karena itu, diperlukan diversifikasi pangan melalui pengolahan tepung hasil dari pertanian lokal. Umbi-umbian dirasa dapat menjadi potensi dalam pembuatan tepung.

Umbi umbian banyak dijumpai di Indonesia dan dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan tepung. Berdasarkan data *Food Agriculture Organization* (FAO) (2016), volume ekspor ubi jalar dalam kurun waktu antara

tahun 1994 hingga 2013 mengalami peningkatan rata-rata sebesar 11,4%. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa ubi jalar memiliki peluang yang cukup besar dipasarkan. Banyak sekali jenis ubi jalar yang dikembangkan di Indonesia. Salah satunya adalah ubi jalar murasaki.

Ubi jalar jenis ini memiliki karakteristik kulit berwarna ungu dan dagingnya berwarna putih atau krem serta tekstur daging yang menyerupai kentang dan lebih kering. Menurut Utami (2016) warna yang dihasilkan ubi jalar putih serta kandungan kadar serat, kadar air, dan kadar abu yang terdapat didalamnya memiliki karakteristik yang hampir sama dengan tepung terigu walaupun dalam persentase yang lebih rendah. Rasa yang dihasilkan ubi jalar putih lebih manis dibandingkan dengan ubi jalar jenis lain meskipun tidak terdapat perbedaan pada kadar gulanya (Rossyajis, 2019). Rasa manis yang dihasilkan mampu menjadi indikasi bahwa ubi jalar tersebut memiliki kadar tepung yang tinggi (Khalil, 2016). Kandungan pati dalam ubi dirasa mampu memperkuat struktur *cone*. Berdasarkan Kandungan pati yang semakin tinggi akan mempengaruhi tekstur sehingga menjadi keras dan kompak (Larasaji et al., 2023). Oleh karena itu substitusi menggunakan tepung ubi jalar putih pada produk *cone* menjadi alternatif yang dapat dikembangkan karena mengandung kadar pati yang tinggi. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui substitusi tepung ubi jalar varietas murasaki berpengaruh terhadap ketahanan *cone* dalam menopang es krim serta daya terima konsumen dengan uji sensoris.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, rumusan masalah yang dapat diambil dan dikembangkan yaitu :

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi jalar terhadap ketahanan *cone* dalam menopang es krim?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi jalar terhadap sensoris *cone* es krim?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar terhadap ketahanan *cone* dalam menopang es krim.
2. Untuk mengetahui pengaruh substitusi terhadap sensoris *cone*.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu :

1. Dapat menambah diversifikasi produk.
2. Memberikan informasi mengenai metode yang digunakan dalam pembuatan *cone* es krim substitusi tepung ubi jalar untuk mendapatkan karakteristik *cone* es krim dengan baik.
3. Memberikan informasi mengenai perubahan kualitas *cone* es krim dengan substitusi tepung ubi jalar.
4. Dapat mengetahui formulasi substitusi yang tepat pada produk *cone* es krim.