UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Es krim merupakan salah satu produk olahan susu yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampur bahan baku secara bersama-sama. Hubeis dkk (1994) menyatakan es krim adalah produk olahan susu yang dibekukan, terbuat dari kombinasi susu dengan satu atau lebih bahan tambahan seperti telur, gula, madu, bahan pencita rasa, gelatin dan pewarna. Susu bisa dijadikan berbagai olahan produk yang bervariasi rasanya, seperti rasa vanila, coklat, strawberi, durian, kopi dan rasa lainnya.

Munculnya berbagai macam pilihan varian rasa pada es krim membuat es krim tidak hanya disukai oleh anak-anak, tetapi juga sering dikonsumsi oleh orang dewasa. Nilai gizi es krim sangat tergantung pada nilai gizi bahan bakunya, adapun bahan utama dalam pembuatan es krim adalah susu (Aliyah, 2010). Selain itu Pengolahan sayur-sayuran ke dalam bentuk es krim diharapkan dapat meningkatkan rasa suka anak-anak terhadap sayuran dan memenuhi kebutuhan asupan gizinya (Dewi, 2014).

Akhir-akhir ini terjadi perubahan pola konsumsi pangan yang menyebabkan menurunnya tingkat konsumsi sayuran dan buah-buahan hampir di seluruh provinsi di Indonesia (Santoso, 2011). Menurut Pratitasari (2010), ada banyak faktor yang dapat menyebabkan menurunnya tingkat konsumsi sayur dan buah secara langsung terutama pada anak-anak, diantaranya adalah tidak diperkenalkan sejak dini, cita rasa unik, sayuran selalu menjadi menu wajib, suasana dan penyajian yang kurang menarik.

Salah satu hal yang dapat dilakukan untuk meningkatkan tingkat konsumsi sayur dan buah adalah dengan memodifikasi sayur tersebut menjadi makanan yang disenangi oleh sebagian besar masyarakat terutama anak-anak. Salah satunya dengan memodifikasi menjadi makanan yang disukai seperti es krim (Dewi, 2014).

Sayuran yang memiliki nilai gizi dan vitamin yang tinggi salah satunya adalah tomat (*Lycopersicum esculentum*). Tomat merupakan salah satu contoh dari buah dan sayur yang jarang dikonsumsi secara langsung oleh masyarakat padahal gizi dari tomat sangat baik bagi tubuh. Tomat (*Lycopersicum esculentum*) mengandung berbagai zat gizi, salah satunya sebagai sumber vitamin, buah tomat sangat baik untuk mencegah dan mengobati berbagai macam penyakit, seperti sariawan karena kekurangan vitamin C. Tomat yang dicampurkan ke dalam bahan makanan tomat akan berfungsi memberikan rasa dan warna serta menyumbangkan kandungan likopen bagi yang mengkonsumsi makanan tersebut.

Es krim yang lembut dan meleleh sempurna di mulut dalam pembuatan es krim menggunakan bahan penstabil. Zat penstabil memiliki peranan sebagai penstabil dalam proses pencampuran bahan baku es krim, menstabilkan molekul udara dalam adonan es krim, dengan demikian air tidak akan mengkristal dan lemak tidak akan mengeras (Darma, 2013).

Beberapa penelitian telah dilakukan sebelumnya seperti Dewi (2014) menyatakan kandungan protein pada es krim wortel dan tomat memiliki rentang 2,38% – 3,44%. Kadar lemak memiliki rentang 6,43% - 6,80%, total padatan memiliki rentang 22,80% - 26,63%, dan kandungan vitamin C memiliki rentang 0,00 mg/100 g - 2,05 mg/100 g.

UIN SUSKA RIAU
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Berdasarkan hasil penelitian Faqih dkk. (2014), penambahan sari wortel 10% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai rata-rata viskositas 467,5 cP, *overrun* 32,5%, kecepatan meleleh 20,32 menit/50 g, dan nilai pH 4,20. Penelitian Dewi (2014) melakukan pembuatan es krim dengan penambahan jus tomat diduga dapat menambah daya tarik masyarakat untuk mengkonsumsi serta meningkatkan kualitas kimia es krim. Hal tersebut dikarenakan es krim jus tomat merupakan produk tidak *familiar* sehingga perlu dikaji.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan kualitas kimia es krim dengan kadar lemak, kadar protein total padatan dan kandungan vitamin C dengan penambahan jus tomat pada konsentrasi yang berbeda.

1.3. Manfaat Penelitian

Memberikan informasi dan referensi kepada masyarakat mengenai produk es krim yang diberi jus tomat untuk menghasilkan makanan yang menyehatkan.

1.4. Hipotesis

Penambahan jus tomat dengan konsentrasi yang berbeda dapat meningkatkan kualitas kimia es krim (kadar lemak, kadar protein, total padatan dan vitamin C)

UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU