

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan budaya manusia dan pola makan akan semakin berubah karena perkembangan masyarakat yang semakin dinamis dan hal ini akan mendorong pada cara hidup praktis yang berorientasi pada keserbamudahan. Produk-produk yang akan menjadi pilihannya adalah yang cepat hidang, praktis dan tahan lama.

Secara tradisional pembuatan santan memerlukan waktu yang lama dan melelahkan. Selain itu pembuatan santan yang dilakukan dirumah tangga tidak efisien karena akan menghasilkan bahan-bahan yang masih berharga seperti lemak dan protein pada ampas yang umumnya dibuang.

Menurut data BPS tahun 1996 jumlah penduduk Jawa Timur pada pertengahan tahun tersebut adalah 34.005.100 jiwa, dengan jumlah produksi kelapa adalah 1.607.246 ton/tahun. Menurut Nghee (1988) rata-rata penggunaan kelapa untuk pembuatan santan adalah 40% dari total produksi kelapa per tahun. Jadi dapat diasumsikan bahwa kebutuhan santan penduduk Jawa Timur adalah 642.898 ton/tahun atau atau ekuivalen dengan 13.393.717 liter/minggu, jika setiap kg buah kelapa setara dengan 1 liter santan.

Mengingat hal tersebut maka perlu diusahakan sediaan santan dalam bentuk yang praktis, mudah penggunaannya dan mempunyai daya simpan lama, misalnya dalam bentuk santan bubuk.

Santan adalah suatu produk hasil ekstraksi buah kelapa parutan dengan ditambahkan air atau tidak. Santan banyak digunakan oleh masyarakat untuk berbagai keperluan, seperti memasak sayur, membuat kue, membuat makanan ringan dan membuat minuman. Fungsi santan didalam pengolahan makanan maupun minuman pada umumnya adalah untuk menimbulkan cita rasa dan aroma yang khas. Fungsi santan tersebut sampai sekarang belum dapat digantikan oleh bahan lain.

Santan merupakan suatu sistim emulsi minyak dalam air yang bersifat tidak stabil. Penggunaan beberapa bahan penstabil, seperti lesitin, Maltodekstrin, CMC dan lain-lainnya dapat meningkatkan kestabilan emulsinya. Maltodekstrin biasanya digunakan untuk menstabilkan sistem dispersi, sebagai pengisi atau *filler* dan meningkatkan viskositas di dalam pembuatan makanan dan minuman. Kuning telur mengandung lesitin yang dapat digunakan sebagai bahan pembentuk emulsi atau emulsifier.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berapakah jumlah paling optimal penambahan kuning telur dan maltodekstrin agar diperoleh santan yang masih dapat diterima konsumen ?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui persentase kuning telur dan maltodekstrin yang paling optimal untuk mencegah kerusakan sifat fisik, kimia dan organoleptik santan bubuk, sehingga diperoleh santan yang praktis dan cepat penyediaannya.