

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) merupakan tanaman polong-polongan yang banyak ditanam di Indonesia. Menurut data statistik Departemen Pertanian tahun 1992 pada tahun 1990 di Indonesia luas lahan tanaman kacang tanah mencapai lebih dari 65.000 Ha dengan total produksi 650.560 ton. Bahan pangan ini sudah sangat memasyarakat dan banyak dipergunakan untuk berbagai keperluan seperti : memasak, membuat bermacam panganan atau camilan serta sebagai bahan campuran pembuatan berbagai jenis makanan yang lain.

Banyaknya pemanfaatan kacang tanah didasarkan pada citarasa yang khas dan kandungan gizi yang cukup tinggi, terutama kandungan asam lemak tidak jenuh yang tinggi dan protein yang lengkap. Selain dipergunakan untuk hal-hal tersebut diatas, kacang tanah juga dapat dibuat menjadi susu nabati (*Peanut Milk*) yang dapat dipakai sebagai bahan pensubstitusi susu sapi. Pembuatan susu nabati dari kacang tanah dapat dilakukan dengan cara ekstraksi menggunakan air panas dan dibantu dengan proses penghancuran serta penyaringan.

Pemanfaatan susu kacang tanah di Indonesia masih sangat kurang jika dibandingkan dengan India, Afrika dan Belanda yang terkenal dengan nama *Milk Tone*. Susu kacang

tanah mempunyai beberapa kelebihan jika dibandingkan dengan susu nabati yang lain seperti susu kedelai. Kelebihan dari susu kacang tanah antara lain : mempunyai bau khas kacang tanah, tidak langu, tidak mengandung senyawa penyebab flatulensi (*raffinosa*, *stakiosa* dll.), kenampakan fisik yang lebih menyerupai susu sapi, serta mengandung komponen gizi yang lebih lengkap (Adnan, dkk., 1984).

Salah satu usaha diversifikasi pemanfaatan susu kacang tanah adalah dipergunakan sebagai bahan pensubstitusi pada pembuatan es krim. Es krim merupakan suatu bahan pangan beku yang umumnya dihidangkan setelah orang selesai bersantap (*frozen dessert*), mengandung komponen-komponen gizi yang lengkap dan citarasa khas yang beraneka ragam. Kandungan gizi yang lengkap ini berasal dari bahan-bahan penyusun es krim yang terdiri dari susu sapi, gula, emulsifier, stabilizer, pewarna dan pemberi citarasa.

Es krim umumnya dibuat dari bahan dasar susu sapi yang mempunyai citarasa khas dan kandungan laktosa tinggi. Citarasa yang khas dari susu sapi ini tidak menyebabkan semua orang suka, demikian pula dengan kandungan laktosa yang tinggi. Kandungan laktosa yang tinggi dapat menyebabkan gangguan pencernaan pada penderita ketidaktahanan terhadap laktosa (*Lactose intolerance*).

Untuk memecahkan permasalahan ini dapat dilakukan substitusi susu kacang tanah pada susu sapi dalam pembuatan es krim, sehingga kandungan laktosa dapat dikurangi atau

ditekan sekecil mungkin dan citarasa susu sapi dapat ditutup dengan citarasa susu kacang tanah. Selain dari pada itu susu kacang tanah mempunyai stabilitas emulsi yang mudah menurun meskipun mempunyai stabilitas emulsi awal yang tinggi, sehingga untuk menjaga kestabilan emulsinya perlu ditambahkan stabilizer natrium karboksimetil selulosa (Na-CMC). Penambahan stabilizer ini diharapkan dapat juga memperbaiki tekstur es krim yang dibuat.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh substitusi susu kacang tanah dan penambahan natrium karboksimetil selulosa (Na-CMC) terhadap kualitas es krim. Kedua faktor ini diharapkan mampu menghasilkan es krim dengan rasa dan aroma susu kacang tanah, serta tidak menyimpang dari kriteria es krim sebagaimana seharusnya.