

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Es krim merupakan makanan yang terbuat dari campuran susu dan beberapa bahan lain seperti lemak nabati atau hewani, gula, telur, krim, dan air (Badan Standarisasi Nasional, 1995). Es krim (100 g) mengandung energi 210 kkal dan karbohidrat 20,6 g, lemak 12,5 g, protein 4 g, dan zat besi 0,1 mg (Marantha dan Rustanti, 2014). Semua usia menikmati es krim dengan rasa khas yang ditambahkan dalam es krim. Nilai gizi es krim dapat ditingkatkan dengan menambahkan bahan lain, seperti rebung sebagai sumber serat.

Rebung adalah tanaman bambu muda atau tunas bambu yang dapat dikonsumsi, digunakan sebagai makanan tradisional di negara – negara Asia. Rebung merupakan jenis rumput tinggi dengan rasa manis dan tekstur renyah, mengandung karbohidrat 5,2 %, protein 2,5 %, lemak 0,3 %, dan air 91 % serta serat 2,56 % dibandingkan kedelai (1,27 %), pecay (1,58 %), ketimun (0,61 %), dan sawi (1,01 %) (Parinduri dkk., 2016). Rebung rendah kalori, kaya serat pangan, serta protein, karbohidrat, mineral, lemak, dan vitamin (Chongtham dkk., 2011). Rebung mengandung antioksidan pitosterol yang dapat menurunkan kolesterol dan melawan radikal bebas, kandungan serat yang tinggi dapat menurunkan resiko kanker, mengontrol nafsu makan, dan mengandung potasium yang dapat mengurangi gangguan serebrovaskular (Ainezzahira dkk., 2017).

Produk pangan diharapkan memiliki nutrisi dan fungsi fisiologis yang dapat meningkatkan kesehatan konsumen dan mengurangi resiko penyakit. Tekstur, rasa, dan aroma es krim harus diperhatikan untuk menghasilkan produk yang baik (Kusuma dkk., 2017). Es krim dengan tambahan rebung, agar lebih diminati dapat ditambahkan bahan tambahan lain salah satunya pewarna. Pewarna alami dapat ditambahkan untuk menarik konsumen dengan warna cerah.

Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) merupakan tanaman hias yang mengandung senyawa glukosida hibiscin, antosianin, dan gossypetin (Hartiati, 2009). Bunga rosela digunakan sebagai bahan minuman dan tanaman obat. Bunga rosela mengandung antosianin sebagai sumber warna yang dapat membuat produk pangan menjadi menarik (Haidar, 2011). Warna antosianin yang dapat dihasilkan pada bunga dan buah antara lain merah, jingga, ungu, dan biru (Oktiarni dkk., 2013).

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana kualitas es krim dengan penambahan tepung rebung ampel dan ekstrakbunga rosela berdasarkan uji fisik, kimia, dan mikrobiologi.
2. Bagaimana konsentrasi optimum tepung rebung ampel dan ekstrak bunga rosela yang dapat menghasilkan es krim terbaik.

C. Tujuan Penelitian

1. Menentukan kualitas es krim dengan penambahan tepung rebung ampel dan ekstrak bunga rosela berdasarkan uji fisik, uji kimia, dan mikrobiologi.
2. Menentukan konsentrasi optimum tepung rebung ampel dan ekstrak bunga rosela yang dapat menghasilkan es krim terbaik.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi suatu informasi pada masyarakat mengenai pengolahan rebung ampel dan ekstrak bunga rosela sebagai bahan tambahan pangan serta pengaplikasiannya dalam produk pangan.

E. Keaslian Penelitian

Biskuit dengan penambahan tepung rebung yang terbaik, dihasilkan dengan tepungrebung (10 %) tanpa memengaruhi kualitas biskuit dan serat (1,85 %), protein (11,06 %), fenolik (2,98 mg/ 100 g) dan aktivitas antioksidan (14,31 %) (Choudhury dkk., 2015). Nugget dengan perlakuan penambahan bubur rebung K3 perbandingan rebung dan ikan patin (30 : 70) menghasilkan nugget terbaik dengan serat 3,54 %, air 30,22 %, abu 1,17 % dan protein 12,12 % (Silaban dkk., 2017). Es krim dengan penambahan ekstrak mawar 5 % menghasilkan es krim berwarna merah dengan tingkat kesukaan paling tinggi, aroma tidak beda nyata dengan es krim kontrol, memiliki daya leleh paling tinggi, dan memengaruhi tekstur es krim (Rahmawati dkk., 2017).

Cookies dengan penambahan bubuk mawar 7,50 %, dengan bahan pengisi bubuk mawar maltodekstrin menghasilkan *cookies* karakteristik terbaik dan kadar air (2,58 %), aktivitas antioksidan (81.27 %), kecerahan (43,07 %), kemerahan (31,07 %), kekuningan (11,43 %), serta daya kembang (67,14 %) (Visita dan Putri, 2014). Nilai absorbansi tertinggi diperoleh pada ekstraksi zat warna bunga kembang sepatu dengan pelarut air, yaitu sebesar 0,920 pada suhu 90 °C (Siregar dan Nurlala, 2011).