

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Puding adalah salah satu makanan yang menjadi primadona di Indonesia. Hal ini ditunjukkan dari data pertumbuhan salah satu gerai makanan cepat saji yang menjadikan puding sebagai makanan penutup, dari data paparan publik perusahaan yang menaungi gerai makanan cepat saji tersebut ditahun 2017 memiliki 628 gerai, ditahun 2018 memiliki 689 (PT Fast Food Indonesia Tbk, 2019), dan pada akhir Desember 2019 sudah memiliki 748 gerai di seluruh Indonesia (PT Fast Food Indonesia Tbk, 2020). Perkembangan produk puding dengan berbagai merek dan jenis yang beredar di pasaran saat ini, menunjukkan peningkatan sejalan dengan kebutuhan konsumen. Puding saat ini banyak dikreasikan berbagai rasa, berbagai bentuk dan digunakan sebagai makanan penutup.

Puding adalah makanan penutup yang secara umum bercita rasa manis dengan kombinasi rasa khas seperti rasa coklat dan buah-buahan yang memiliki cita rasa segar. Puding memiliki tekstur yang padat dan struktur yang lembut didukung dengan rasa yang segar sehingga disenangi semua kalangan usia.

Perusahaan makanan yang bergerak di bidang *bakery* dan premiks *ingredients* melihat kebutuhan pasar terhadap puding sebagai peluang baru. Seperti halnya produk premiks donat instan, *instant cake mix* seperti brownis, *pancake*, maka diproduksi juga premiks *dessert* seperti puding. Premiks puding berupa campuran bahan baku puding dalam bentuk *powder mix* untuk dijual secara *customized* untuk salah satu gerai makanan cepat saji. Premiks puding memberikan kemudahan bagi konsumen, karena dibuat dengan komposisi yang tepat dan tidak perlu untuk mencari bahan baku satu per satu. Pembuatan puding menggunakan premiks puding cukup dengan menambahkan air sesuai resep yang disarankan.

Salah satu produsen premiks puding menerima keluhan dari konsumen berupa sineresis pada puding coklat setelah penyimpanan selama 8 jam dalam lemari pendingin bersuhu 8°C. Sineresis adalah peristiwa keluarnya air dari struktur gel yang disebabkan oleh kontraksi pada gel (Sunanto, 1995). Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk meninjau ulang komposisi bahan premiks puding coklat.

## 1.2. Identifikasi Masalah

Sineresis adalah masalah umum yang dialami oleh beberapa jenis hidrokoloid yang dimanfaatkan sebagai produk makanan. Sineresis ini tidak dikehendaki oleh konsumen karena dapat mengubah bentuk sajian awal puding sehingga mengurangi nilai penampilan puding akibat keluarnya air dari gel.

Peninjauan ulang terhadap komposisi bahan premiks puding coklat perlu dilakukan dengan menambahkan bahan penstabil gel yaitu *locust bean gum* (LBG). Masalah di dalam penelitian ini adalah belum diketahuinya formula terbaik penambahan LBG untuk menurunkan nilai sineresis selama penyimpanan, tetapi penambahan tersebut tidak diharapkan mengubah karakteristik organoleptik dari puding coklat.

## 1.3. Kerangka Pikiran

Prinsip pembuatan puding coklat dari premiks puding instan adalah pemasakan air dan premiks yang dalam komposisinya memanfaatkan karagenan dan tepung agar-agar sebagai hidrokoloid sehingga membentuk gel. Pembuatan puding dengan 500 ml air membutuhkan 145 g premiks puding coklat yang dimasak dengan api sedang hingga mendidih, setelah mendidih dilanjutkan pemasakan dengan api kecil selama satu menit sambil terus diaduk perlahan.

Penelitian ini akan fokus pada perlakuan penambahan LBG di dalam formula premiks puding untuk menurunkan nilai sineresis tetapi tidak mengubah karakteristik sensoris puding coklat. LBG dipilih karena memiliki sinergitas dengan karagenan yang lebih baik dibandingkan dengan Guar Gum dalam menurunkan nilai sineresis tetapi kedua hidrokoloid ini dapat mempengaruhi tekstur gel pada puding. Penambahan LBG 1:1 dengan karagenan mampu meningkatkan kekuatan gel hingga dua kali lipat dari 107,5 g/cm<sup>2</sup> menjadi 225,7 g/cm<sup>2</sup> (Sinurat dkk., 2006). Menurut Tanujayanti (2017), penambahan konsentrasi LBG 0,1% pada puding instan tidak berpengaruh terhadap kekuatan gel. Penelitian lain yang dilakukan oleh Situngkir (2015), penambahan 0,03% LBG pada produk *jelly instant* dapat menurunkan sineresis dengan optimal sebesar 47% pada kondisi penyimpanan 25°C dan waktu penyimpanan 72 jam.

Faktor eksternal yang dapat mempengaruhi sineresis adalah suhu penyimpanan dan waktu penyimpanan, pada penelitian ini suhu penyimpanan akan dikendalikan

sesuai dengan suhu penyimpanan yang diterapkan oleh konsumen yaitu suhu 8°-10°C dan waktu penyimpanan berdasarkan keluhan konsumen ditemukan fenomena sineresis terparah pada jam ke 8 maka untuk mengetahui tren kenaikan sineresis maka ditetapkan variasi waktu penyimpanan 4, 8, dan 12 jam.

#### **1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian**

Maksud penelitian ini adalah menurunkan nilai sineresis pada puding coklat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan konsentrasi LBG terbaik pada formula premiks puding coklat untuk menurunkan nilai sineresis, namun tetap memenuhi standar mutu organoleptik yang telah ditetapkan.

#### **1.5. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan LBG pada formula premiks puding coklat untuk penurunan nilai sineresis.

#### **1.6. Hipotesis Penelitian**

*Locust bean gum* (LBG) mampu menurunkan sineresis pada puding coklat selama penyimpanan.

