

# BAB 1

## PENGANTAR

### 1.1. Latar Belakang

Beberapa tahun terakhir, didapatkan data peningkatan secara signifikan terhadap permintaan produk siap saji yang tidak hanya terjadi di Indonesia tetapi juga Thailand dan Vietnam (Company Report, 2016). Perkembangan zaman yang semakin modern menuntut serba cepat dan praktis turut mempengaruhi pada pola makan masyarakat. Seiring dengan kemajuan teknologi pada pengolahan produk dalam bentuk instan. Maksud instan disini merupakan bahan baku yang digunakan menjadi alternatif kepraktisan untuk memudahkan masyarakat dalam mengkonsumsi karena penyajiannya, pengolahannya sangat mudah waktu yang digunakan relatif singkat dan efisien dalam penyimpanan.

Tren *premix food* instan menjadi alternatif bagi masyarakat maupun pengusaha dalam menemukan ide-ide untuk produknya. Konsep dari *premix food* memberikan kemudahan prosedur yang rumit misalnya seperti proses seleksi bahan, penimbangan bahan, serta untuk menimalisir risiko kesalahan atau kegagalan dalam produksi persiapan maupun pembuatannya.

Perkembangan *premix food* semakin berkembang yang beredar di pasaran dengan berbagai merk. Semakin diminati konsep *premix food*, para industri *premix food* dengan giatnya lebih mengembangkan produknya untuk memberikan pilihan lain baik kepada para pengusaha maupun rumah tangga dengan tujuan memberikan kemudahan dalam proses pembuatannya.

Secara teknis *premix food* lebih efisien terhadap waktu dalam penggunaannya karena tidak harus menggunakan proses yang panjang cukup dengan menambahkan satu atau dua macam bahan tambahan saja dalam *premix food*. Salah satu inovasi pada *premix food* instan adalah produk *silky pudding* pada pembuatan puding dalam bentuk bubuk. Cara pengolahannya cukup dengan menambahkan air sehingga menghasilkan tekstur yang lembut yang memudahkan bagi konsumen karena sudah dibuat dengan komposisi yang tepat.

*Silky pudding* menjadi peluang usaha untuk dijadikan penghasilan. Cara penyajiannya cukup sederhana dan mudah untuk dikonsumsi, rasanya pun dapat dimodifikasi dan yang paling penting menyehatkan. Risiko dalam pembuatan *silky pudding* adalah puding cepat mencair apalagi jika tidak disimpan ditempat dingin atau biasa disebut dengan sineresis.

Sineresis merupakan peristiwa keluarnya air dari stuktur gel yang disebabkan oleh kontraksi pada gel. Menurut penelitian Kusumaningrum (2012) penyebab meningkatnya nilai sineresis karena penambahan perbandingan kappa karagenan yang mempunyai sifat gel yang rigid (mudah pecah). Sedangkan pada penelitian Marbun (2018) nilai sineresis akan meningkat jika ditambahkan krimer nabati. Hal ini dikarenakan krimer nabati terbuat dari minyak nabati yang kaya akan asam linoleat dan asam linolenat. Oleh karena itu, perlunya penelitian untuk meninjau ulang komposisi bahan yang terdapat didalam *silky pudding* instan dengan menambahkan bahan penstabil untuk menurunkan sineresis.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Permasalahan umum yang dialami pada *silky pudding* adalah sineresis. Sineresis merupakan peristiwa keluarnya air dari gel. Sineresis ini tidak diharapkan pada produk *silky pudding* karna akan mempengaruhi sajian awal puding dan dapat mengurangi nilai penampilan puding.

Perlu adanya upaya untuk menurunkan terjadinya sineresis pada *silky pudding* yaitu dengan menambahkan bahan penstabil yang banyak dimanfaatkan dalam industri makanan yaitu *guar gum*. Berdasarkan uraian tersebut belum diketahui konsentrasi *guar gum* terbaik untuk menurunkan terjadinya sineresis pada *silky pudding* selama penyimpanan.

## **1.3. Kerangka Pemikiran**

*Guar gum* dipilih sebagai bahan penstabil pada *silky pudding* diharapkan bisa menurunkan nilai sineresis tetapi tidak mengubah karakteristik pada *silky pudding* tersebut. Selain itu, *guar gum* dipilih sebagai bahan penstabil karna harganya yang murah. *Guar gum* memiliki rantai yang lebih tersubstitusi dengan galaktosa, sehingga gum ini lebih mudah larut di dalam air dibandingkan gum biji jenis lainnya. *Guar gum* ini juga dapat dilarutkan dalam air dingin dan dapat menurunkan sineresis.

Penambahan *guar gum* pada agar-agar dengan rasio 3:1 meningkatkan elastisitas gel agar-agar dari 45 mm menjadi 47,90 mm (Murdinah & Sinurat, 2011). Menurut penelitian (Hakim & Padaga, 2018) penambahan *guar gum* 0,6 % pada es krim instan meningkatkan viskositas 1.016 cPs. Penelitian lain dilakukan oleh Fatimah (2019), penambahan *guar gum* 0,2% pada selai buah papaya berpengaruh terhadap kadar air.

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

Maksud dari penelitian ini adalah untuk menurunkan nilai sineresis pada *silky pudding bubble gum* dengan penambahan *guar gum*. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan konsentrasi *guar gum* terbaik pada *silky pudding* tetapi tidak mengubah karakteristik dari *silky pudding*.

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

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan *guar gum* pada *silky pudding* untuk menurunkan terjadinya sineresis.

#### **1.6. Hipotesis**

*Guar gum* mampu menurunkan nilai sineresis pada *silky pudding bubble gum* selama penyimpanan.