PENDAHULUAN

Latar Belakang

Es krim merupakan salah satu jenis makanan yang biasa dihidangkan sebagai makanan penutup, yang biasanya terbuat dari susu, produk susu, pemanis, penstabil, dan perasa. Konsumsi es krim di Indonesia mengalami peningkatan dalam dua tahun terakhir. Menurut data Badan Pusat Statistik (2021), konsumsi es krim menunjukkan peningkatan yang cukup signifikan dalam tiga tahun terakhir. Pada tahun 2020, konsumsi es krim per kapita mencapai 42.6 ml per minggu. Angka ini meningkat pada tahun 2021 menjadi 43.9 ml per minggu, meskipun peningkatannya tidak terlalu signifikan. Pada tahun 2022, konsumsi es krim terus bertambah hingga mencapai 45.8 ml per minggu, mencatat peningkatan total sebesar 3.2 ml per minggu dari tahun 2020.

Es krim selain memiliki rasa yang enak juga diharapkan memiliki dampak yang positif bagi kesehatan sehingga diperlukan inovasi yang memiliki nilai fungsional yang tinggi agar dapat memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap produk pangan dan juga dampaknya bagi kesehatan. Pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sektor pangan mengalami perkembangan signifikan, terutama dalam inovasi produk seperti es krim yoghurt sehingga selain enak tetapi juga menyehatkan. Umumnya pembuatan es krim sangat dipengaruhi oleh bahan bahan pembuatannya, hal tersebut tidak jauh berbeda dengan pembuatan es krim yoghurt bunga telang. Pembuatannya diproses menggunakan teknologi fermentasi susu yang memanfaatkan aktivitas mikroorganisme yang menjadikan produk *yoghurt* menjadi produk pangan yang sehat. Setelah menjadi yoghurt yang menyehatkan maka langkah selanjutnya adalah menjadi es krim yang enak sehingga menjadi sehat dan dapat diterima konsumen. Penambahan pewarna yang berasal dari bunga telang diharapkan selain memberikan efek pewarna juga memberikan sifat antioksidan dari pewarna bunga telang tersebut.

Penggunaan bunga telang telah banyak diaplikasikan dalam produk contohnya: teh, minuman sehat, pewarna makanan alami, serta produk kuliner dan kecantikan (Sim *et al.* 2020). Konsentrasi ekstrak pewarna sangat berperan dalam menentukan penerimaan konsumen dan warna memegang peranan penting. Kandungan antosianin pada bunga telang memiliki aktivitas antioksidan yang

lebih tinggi dibandingkan dengan antosianin dari ekstrak bunga yang lain (Kazuma *et al.* 2013). Penelitian Andriani dan Murtisiwi (2020) menyatakan bahwa ekstrak bunga telang memiliki aktivitas antioksidan yang sangat kuat yaitu sebesar 41.36 µg/mL, yang berpotensi sebagai antioksidan alami. Penggunaan bunga telang sebagai bahan makanan telah digunakan pada penelitian aktivitas antioksidan pada minuman fungsional (Dewi *et al.* 2024). Inovasi dalam pembuatan es krim yoghurt bunga telang diharapkan tidak hanya menarik secara sensori tetapi juga memberikan nilai tambah dalam konteks kesehatan, menjadikannya produk yang dapat diterima dan disukai secara fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik.

Tujuan

Penelitian yang dilakukan ini bertujuan:

1) Untuk mendapatkan formulasi terbaik menggunakan analisis organoleptik dari pembuatan es krim yoghurt dengan penambahan ekstrak bunga telang.
2) Untuk menganalisis mutu fisikokimia dan mikrobiologi es krim yoghurt dengan penambahan ekstrak bunga telang.

UNIVERSITAS TRILOGI