

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Es puter merupakan jenis es krim tradisional Indonesia yang telah menjadi bagian dari budaya kuliner Indonesia selama beberapa dekade. Es ini biasanya terbuat dari bahan-bahan alami seperti santan, gula, dan berbagai macam rasa buah atau kacang-kacangan. Es puter umumnya memiliki tekstur kasar dan dibekukan secara tradisional dengan sebuah alat berbentuk tabung yang diputar-diputar di dalam es batu dan garam (Ariyanti, 2011).

Dikutip dari “Jurnal Gastronomi Indonesia”, para pedagang es puter pada zaman dulu biasanya menggunakan campuran es batu dan garam kasar untuk menjaga suhu tetap dingin. Garam ditambahkan ke es batu karena dapat menurunkan titik beku air, sehingga es batu menjadi lebih dingin daripada es batu biasa. Campuran ini ditempatkan mengelilingi wadah es puter untuk menjaga suhu tetap rendah.

Selain itu, pada zaman dulu es puter tidak menggunakan stabilizer karena teknologi dan pengetahuan tentang aditif pangan seperti stabilizer belum berkembang pesat di Indonesia dan orang-orang lebih mengutamakan bahan alami yang mudah dicari. Menurut David H. L. Lee pada buku “*Fundamentals of Ice Cream*”, Tanpa ada bahan yang menstabilkan distribusi kristal es tidak merata menyebabkan produk es krim cepat mencair pada suhu ruangan.

Dalam jurnal “Starch: Structure Function and Applications” dijelaskan bahwa beras ketan mengandung amilopektin yang tinggi sehingga membuatnya memiliki sifat viskoelastik atau yang artinya elastis. Sifat viskoelastik ini juga dimiliki oleh xanthan gum yang merupakan salah satu jenis stabilizer (Minarro, 2013). selain itu beras ketan juga telah lama dikenal sebagai bahan pangan tradisional dan

mudah untuk didapatkan. oleh karena itu beras ketan memiliki potensi untuk mejadi stabilizer pada pembuatan es puter ini.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah beras ketan dapat dipakai sebagai *stabilizer* pada pembuatan es puter?

1.3 Tujuan Penelitian

Dengan Rumusan masalah yang ada, Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis apakah beras ketan dapat berperan sebagai *stabilizer* pada pembuatan es puter.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberi referensi apakah beras ketan dapat dipakai sebagai *stabilizer* pada pembuatan es puter atau tidak.
2. Meningkatkan fungsi beras ketan dalam pengolahannya.