

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Lanny Lingga (2014), kelapa dikenal oleh sebagian masyarakat dunia sebagai bahan baku pembuatan santan. Santan sendiri banyak digunakan sebagai bahan utama masakan dari berbagai negara termasuk di negara yang bukan penghasil kelapa.

Santan adalah emulsi minyak dalam air yang berwarna putih, santan dihasilkan dari proses pemerasan daging kelapa segar yang telah diparut atau dihancurkan, dengan atau tanpa penambahan air didalamnya (Hagenmeier, 1973 ; dalam Gading Herinnayah, 2016).

Selain digunakan untuk memasak, santan juga dapat diolah menjadi *coconut cream*. *Coconut cream* merupakan hasil olahan lebih lanjut dari santan, dengan cara hasil perasan kelapa tersebut disimpan di dalam wadah, lalu kita diamkan selama 24 jam didalam kulkas hingga lemak dan airnya terpisah, lalu ambil bagian lemak yang berada diatas.

Menurut Lindsey Goodwin (2021), *whipped cream* adalah *cream* yang dikocok menggunakan mixer, garpu, atau whisk hingga memiliki tekstur yang ringan dan empuk. Biasanya *whipped cream* ditambahkan pemanis seperti gula, dan penambahan vanilla sebagai perasa. Menggunakan *cream* yang memiliki kandungan lemak tinggi sebagai bahan utama pembuatan *whipped cream* membuat tekstur dari *whipped cream*

setelah dikocok menjadi stabil, karena *cream* yang memiliki kandungan lemak yang tinggi (minimal 35%). Saat proses pengocokan, lemak dalam krim membentuk kantong-kantong udara kecil di dalam adonan, dan membuat struktur krim tetap stabil setelah pengocokan.

Pada penelitian ini, penulis akan menggunakan *whipped cream* dari merk Anchor, dikarenakan produk dari Anchor mudah didapatkan dan sering digunakan pada industri rumahan maupun industry berskala besar.

TABEL 1.1
PERBANDINGAN *COCONUT CREAM* DAN *ANCHOR WHIPPED CREAM*
CREAM
Per 100 gram

KANDUNGAN	COCONUT CREAM	ANCHOR WHIPPED CREAM
KALORI	330kkal	335kkal
PROTEIN	3,63gr	2,4gr
KARBOHIDRAT	6,65gr	3,1gr
LEMAK	34,68gr	35,5gr

Sumber : Fat Secret 2008 dan Olahan Data Penulis

Berdasarkan pada tabel diatas telah diketahui bahwapada 100 gram *coconut cream* terdapat kandungan lemak sebanyak 34,68 gram, sedangkan dalam 100 gram *whipped cream* terdapat 35,5 gram kandungan lemak

didalamnya. Karena kandungan lemak yang terdapat pada *coconut cream* hampir sama dengan *Anchor whipped cream*, maka menurut penulis *coconut cream* mampu menjadi alternatif dalam pembuatan *whipped cream* selain menggunakan *Anchor whipped cream*.

Berdasarkan yang telah penulis jelaskan diatas, maka penulis berencana untuk melakukan eksperimen dengan judul.

“PEMBUATAN *WHIPPED CREAM* DARI *COCONUT CREAM*“

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan teori yang telah dikumpulkan, penulis memiliki beberapa identifikasi masalah dan telah dibuat dalam bentuk pertanyaan, yaitu:

1. Bagaimana *texture whipped cream* yang terbuat dari *coconut cream* dibandingkan dengan *whipped cream*?
2. Bagaimana *flavour whipped cream* yang terbuat dari *coconut cream* dibandingkan dengan *whipped cream*?
3. Bagaimana *appearance whipped cream* yang terbuat dari *coconut cream* dibandingkan dengan *whipped cream*?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana *texture whipped cream* yang terbuat dari *coconut cream*
2. Untuk mengetahui bagaimana *flavour whipped cream* yang terbuat dari *coconut cream*.

3. Untuk mengetahui bagaimana *appearance whipped cream* yang terbuat dari *coconut cream*.

D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian

Dalam Penelitian ini penulis akan menggunakan metode eksperimen sebagai metode penelitian. Menurut Rakhmat (dalam A. Eko Setyanto: 39) Metode eksperimen bertujuan untuk mengetahui hubungan yang berkaitan dengan merubah satu atau lebih variable pada satu atau beberapa kelompok eksperimen dan membandingkan hasilnya dengan kelompok kontrol yang tidak mengalami perubahan.

2. Prosedur Pengembangan Produk

Dalam penelitian ini penulis melakukan prosedur pengembangan produk sebagai berikut:

- a) Mencari sumber ilmiah tentang bahan pengganti dan produk yang akan diteliti oleh penulis.
- b) Menentukan produk eksperimen dalam penelitian yang akan dilakukan oleh penulis
- c) Menetapkan standar resep produk penelitian, dan melakukan modifikasi terhadap bahan utama yaitu *anchor whipped cream*.

Dalam hal ini penulis melakukan pembuatan *whipped cream* dari *coconut cream* sebagai alternatif penggunaan *anchor whipped cream*.

d) Melakukan pra eksperimen sebanyak 3 kali dengan menggunakan perbandingan *coconut cream* dan *anchor whipped cream* sebagai berikut:

Berikut merupakan hasil pra eksperimen dengan menggunakan 50% *coconut cream*:

- a. *Texture* : tekstur halus.
- b. *Flavour* : terdapat rasa kelapa namun tidak terlalu dominan, tercium aroma kelapa.
- c. *Appearance* : berwarna putih seperti *whipped cream* dan mengkilat.

Berikut merupakan hasil pra eksperimen dengan menggunakan 75% *coconut cream*:

- d. *Texture* : tekstur halus, mudah cair terkena suhu ruang.
- e. *Flavour* : rasa kelapa mendominasi, tercium aroma kelapa
- f. *Appearance* : berwarna putih seperti *whipped cream*, sedikit mengkilat

Berikut merupakan hasil pra eksperimen dengan menggunakan 100% *coconut cream*:

- g. *Texture* : mudah cair terkena suhu tubuh, permukaan kasar atau pecah.

- h. *Flavour* : tercium aroma kelapa yang kuat, rasa manis dan gurih kelapa.
 - i. *Appearance* : berwarna putih seperti *whipped cream*, tidak mengkilat
- e) Melakukan observasi terhadap hasil produk eksperimen. Dalam hal ini peneliti melakukan observasi terhadap 3 aspek yaitu, tekstur, aroma, dan penampilan.
- f) Melakukan uji panelis terhadap perbedaan tekstur, aroma, dan penampilan produk eksperimen dan produk pembandingan
- g) Melakukan pengolahan data yang telah penulis dapatkan dalam metode penelitian.

3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang akan penulis gunakan adalah sebagai berikut

a. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan rangkaian kegiatan yang berhubungan dengan metode mengumpulkan data Pustaka, membaca, menulis, dan pengolahan bahan penelitian (Mestika Zed, 2008 : 3)

Maka dari itu, penulis akan mengumpulkan data atau informasi yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis tentang penggunaan santan sebagai bahan dasar whipped cream dengan mengkaji karya ilmiah, buku-buku, dan sumber tulisan cetak maupun elektronik.

b. Observasi

Observasi adalah metode penghimpunan dan pengumpulan data secara langsung oleh peneliti terhadap fenomena yang dijadikan objek pengamatan (Ramdharaihan, 2020).

Oleh sebab itu, peneliti akan terlibat secara langsung dalam pengamatan tekstur, aroma, dan penampilan dari pembuatan whipping cream berbahan dasar santan.

c. Kuisisioner

Angket atau kuesioner adalah metode pengumpulan data yang instrumennya sesuai dengan Nama metodenya. Bentuk lembaran kuesioner dapat berupa beberapa pertanyaan tertulis, tujuannya untuk mendapatkan informasi dari responden (Sandu Siyoto dan Ali Sodik, 2015 : 79)

Pada metode kuesioner ini penulis akan menggunakan metode uji hedonik, dimana penulis akan membagikan angket kepada responden guna mendapatkan data kesukaan atau ketidak sukaan terhadap produk yang sedang diteliti oleh penulis. Pada uji hedonik penulis akan menguji menggunakan aspek organoleptik. Menurut Soewarno T. Soekarto (2020) Organoleptik merupakan metode pengujian yang melibatkan panca indra manusia terhadap suatu produk, terutama produk pangan. Oleh sebab itu penulis akan melakukan uji hedonik kepada responden terhadap tekstur, aroma, dan penampilan produk yang sedang diteliti oleh penulis.

4. Teknik Pengukuran dan Analisis Data

Dalam teknik pengumpulan data penulis akan merubah nilai menjadi skala likert, dengan penjabaran nilai sebagai berikut:

1. Nilai 1 sebagai penilaian sangat tidak suka

2. Nilai 2 sebagai penilaian tidak suka
3. Nilai 3 sebagai penilaian cukup suka
4. Nilai 4 sebagai penilaian suka
5. Nilai 5 sebagai penilaian sangat suka

Langkah selanjutnya adalah menghitung dan merumuskan data dengan perhitungan statistika dengan mencari “mean” atau nilai rata-rata yang dihitung sebagai berikut

$$\frac{\sum f(x)}{n} =$$

Sumber : Kuserdyana, 2016

Keterangan

x= rata-rata nilai

$\sum f(x)$ = hasil perkalian frekuensi dan nilai

f = Frekuensi

n = jumlah populasi penelitian

Setelah menentukan nilai rata-rata, langkah selanjutnya adalah menentukan nilai interval. Penulis menetapkan nilai 1 sebagai nilai terendah dan nilai 5 sebagai nilai tertinggi, dengan rumus sebagai berikut

$$INTERVAL = \frac{NILAI\ TERTINGGI - NILAI\ TERENDAH}{JUMLAH\ DATA} = \frac{4}{5} = 0,8$$

Lalu setelah mengetahui nilai interval 0,8, selanjutnya penulis akan menyajikan data dari hasil perhitungan panelis dalam tabel penilaian sebagai berikut

TABEL 1.2
NILAI RATA-RATA

NILAI RATA-RATA	KRITERIA PENILAIAN
1,1 – 1,8	Sangat tidak suka
1,9 – 2,6	Tidak suka
2,7 – 3,4	Cukup suka
3,5 – 4,2	Suka
4,3 - 5	Sangat suka

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

5. Lokasi dan Waktu Penelitian

a. Lokasi Penelitian

Lokasi yang dipilih sebagai tempat melakukan penelitian adalah di rumah panelis yang beralamat Dusun Sawahan RT 02 RW 01, Kelurahan Pojok, Kecamatan Garum, Kabupaten Blitar.

b. Waktu

penelitian yang akan dilakukan oleh penulis adalah periode September-Desember 2021