

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hidangan penutup atau *dessert* yaitu hidangan yang disajikan sesudah hidangan utama atau bisa disebut juga dengan hidangan pencuci mulut. *Dessert* biasanya memiliki rasa yang manis dan menyegarkan saat dimakan. *Dessert* di bagi menjadi dua kelompok, yaitu : *hot dessert* dan *cold dessert*. *Hot dessert* disajikan dalam keadaan panas atau hangat. Contoh macam *hot dessert* yaitu *soufle, pancake, crepes, cake, pie*. Sedangkan *cold dessert* disajikan secara dingin. Contoh macam *cold dessert* yaitu *ice cream, custard, cream, mousses*, dan puding. Bagi orang Indonesia, Puding sudah tidak asing lagi sebagai hidangan pencuci mulut yang segar dan dingin. Di Indonesia sendiri puding beraneka ragam, seperti puding agar-agar, puding jelly, puding buah, dan puding panna cotta.

Puding panna cotta berasal dari negara Italia, di kota Langhe, nama panna cotta disebut juga dengan nama "*latte inglese*" atau disebut dengan susu Inggris yang terbuat dari cream yang di masak dengan gelatin. Panna cotta mempunyai karakteristik yang seperti puding dengan sifat gel yang kokoh namun lembut. Puding panna cotta adalah makanan penutup atau *dessert* yang sangat populer dan disukai semua kalangan utamanya di kalangan anak muda jaman sekarang. Puding panna cotta terbuat dari bahan susu hewani, gula pasir, whipping cream cair, gelatin dan vanili. Untuk lebih lezatnya puding panna cotta dengan saus *strawberry*.

Penulis dalam penelitian ini tertarik untuk melakukan eksperimen menggunakan bahan dasar susu kedelai, karena harganya terjangkau, mudah di temui, karena kaya dengan kandungan protein, dan ingin memberikan pilihan lain kepada konsumen yang alergi atau menghindari mengkonsumsi susu hewani. Berdasarkan dari latar belakang diatas, penulis mengambil judul “Pembuatan puding panna cotta dengan susu kedelai”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini, yakni : “ Bagaimana pembuatan puding panna cotta dengan susu nabati (susu kedelai)? “

C. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan dari penelitian sebagai berikut :

Adalah untuk mengetahui cara pembuatan puding panna cotta dengan susu nabati.

2. Manfaat dari penelitian sebagai berikut :

- a. Penggunaan bahan lokal susu nabati sebagai bahan dasar *puding panna cotta*
- b. Untuk meningkatkan kesadaran masyarakat agar memilih bahan susu nabati yang kaya protein. Serta menjadi inspirasi untuk melakukan inovasi dalam pengolahan makanan dengan menggunakan susu nabati sebagai bahan utamanya

- c. Sebagai sumber ide-ide bagi mahasiswa dan mahasiswi Politeknik NSC Surabaya untuk melakukan penelitian
- d. Sebagai pilihan untuk masyarakat yang memiliki alergi dengan susu hewani.