BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagian besar penduduk Indonesia hampir dapat dipastikan mengenal dan menyukai permen. Menurut (Edwar, 2015) permen yang beredar di tengah masyarakat terdiri dari dua jenis yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen lunak (*soft candy*). Perbedaan tersebut berdasarkan pada tekstur permen. Permen keras adalah permen dengan tekstur yang padat, sementara permen lunak ditandai dengan teksturnya yang lunak. (Jumri et al., 2015).

Kesadaran masyarakat akan kesehatan semakin meningkat, seiring dengan waktu. Masyarakat menjadi semakin kritis dalam memilih semua produk makanan yang mereka konsumsi. Hal ini memacu para produsen untuk membuat produk pangan yang selain memiliki penampakan yang menarik juga memiliki kandungan gizi yang baik. Salah satunya yaitu permen jelly merupakan produk *confectionary* yang dapat diolah dari berbagai macam variasi, baik warna, bahan baku, maupun flavor (Syafutri et al., 2010).

Tanaman lidah buaya sudah banyak dikembangkan dan dibudidayakan di Indonesia, dikenal karena kegunaannya sebagai tanaman obat untuk aneka penyakit dan semakin popular karena manfaatnya yang semakin luas yakni sebagai bahan baku untuk aneka produk industri salah satunya makanan. Menurut data statistik hortikultura 2011, kapasitas produksi lidah buaya masih tercatat sebagai tanaman obat yang dihasilkan paling banyak di Bali. Produksinya mencapai 1.372.491 kg (Statistik, 2011). Menurut penelitian (Yuniastuti, 2014) dalam penelitian peran pangan fungsional dalam meningkatkan derajat kesehatan menyatakan bahwa

tanaman lidah buaya mengandung 2 bagian yang yang berkhasiat sebagai obat, yaitu gel musilago yang terdapat di tengah daun dan getah yang merupakan bagian daun yang pahit. Karena di dalam lidah buaya terdapat senyawa aktif yang memiliki efek biologi yang diberi nama *acemannan* dan *glucomanna*n berperan seperti serat di dalam tubuh kebanyakan diantaranya adalah karbohidrat. Komponen *acemannan* bertanggungjawab meningkatkan produksi sel limfosit-T dan menopang sistem kekebalan tubuh. Sedangkan *glucomanna*n membantu sebagai penahan lapar, karena ia menimbulkan perasaan kenyang. Gel lidah buaya ini mudah teroksidasi sehingga perlu diolah agar lebih awet contohya dibuat produk pangan selingan seperti permen jelly (Kusumaningrum & Harianingsih, 2018).

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang dilakukan peneliti, hasil permen jelly yang terbuat dari lidah buaya menghasilkan rasa yang hambar dan aroma yang tidak sedap. Biasanya rasa dan aroma merupakan faktor mendukung daya tarik konsumen dalam menilai suatu makanan baik atau buruknya kriteria suatu makanan.

Dalam memperbaiki karakteristik dari lidah buaya, peneliti menggunakan bahan yang digunakan sebagai penambahan permen jelly adalah sari buah yang berbeda yang memiliki rasa khas agak asam yang diharapkan akan mengurangi dan menutupi rasa yang hambar dan aroma yang tidak sedap. Menurut penelitian (Farida et al., 2016) pembentukan permen jelly terdapat penambahan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin yang digunakan untuk modifikasi tekstur sehingga menghasilkan produk yang kenyal (SNI 3547.2-2008). Persyaratan kandungan pektin yang digunakan untuk pembuatan permen jelly sebesar 0,75-1,5%. Menurut penelitian (Surya Wibowo et al., 2014) untuk

klasifikasi buah dalam jeruk nipis menunjukkan bahwa terdapat kandungan asam askorbat, dan asam sitrat yang dapat memberikan rasa asam. Menurut penelitian (Wijana et al., 2014) nanas memiliki kadar pektin yang rendah namun memiliki tingkat keasaman yang cukup untuk pembentukan gel pada permen jelly. Karena kadar pektin dari buah nanas rendah, maka dari itu perlu ditambahkan bahan pembentuk gel untuk dapat membuat permen jelly. Menurut penelitian (Serlahwaty & Sevian, 2016) buah strawberry kaya akan pigmen warna antosianin yang mengandung antioksidan tinggi. Menurut penelitian (Harjiyanti et al., 2013) terdapat monosakarida di dalam ekstrak sari buah mangga sebagai perisa alami yang khas dan menghasilkan produk metabolik berupa asam laktat sehingga mempengaruhi total asam. Menurut penelitian (Christianita & Simon Bambang Widjanarko, Merry Purwantiningrum, 2014) kandungan utama dari apel manalagi, yaitu pektin sebagai serat pangan larut air sebesar 15-20% semakin berkembang dan tentunya kebutuhan akan pektin juga semakin meningkat.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penambahan sari buah yang berbeda terhadap karakteristik permen jelly lidah buaya (*Aloe vera*). Maka dari itu, diharapkan permen jelly ini dapat menjadi produk selain mengandung vitamin dan antioksidan juga dapat diterima secara keseluruhan.

B. Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan sari buah yang berbeda terhadap karakteristik permen jelly lidah buaya (*Aloe vera*).

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah yang berbeda terhadap karakteristik permen jelly lidah buaya (*Aloe vera*).

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

a. Menentukan karakteristik subyektif yang terkandung dalam permen jelly.
b. Menentukan karakteristik obyektif (kadar air, kadar abu, vitamin C dan gula reduksi) yang terkandung dalam permen jelly.
c. Menentukan penambahan sari buah yang berbeda terhadap karakteristik permen jelly lidah buaya (*Aloe vera*) yang diterima konsumen.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi para mahasiswa dan masyarakat pada umumnya pengembangan teknologi dalam mengetahui pengaruh penambahan sari buah yang berbeda terhadap karakteristik permen jelly lidah buaya (*Aloe vera*) dan kandungannya.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam menambah ilmu pengetahuan, meningkatkan kajian pengetahuan atau keilmuan terutama mengenai pengaruh penambahan sari buah yang berbeda terhadap karakteristik permen jelly lidah buaya (*Aloe vera*).