

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Permen jeli merupakan salah satu jenis permen yang disukai oleh semua orang dari kalangan orang dewasa hingga anak-anak. Permen jeli ini memiliki rasa dan tekstur yang unik karena merupakan plemen non kristalin dan di dalam proses pembuatannya menggunakan bahan pembentuk gel atau hidrokoloid seperti gelatin, gum, karagenan, agar-agar, pektin dan lain-lain serta bahan-bahan lain yang ditambahkan adalah sukrosa, sirup glukosa, air, asam sitrat, pewarna dan perasa.

Bahan baku utama dalam pembuatan permen jeli yaitu glukosa dan sukrosa sehingga menyebabkan permen jeli merupakan makanan yang tinggi kalori. Menurut Pane (2019), mengkonsumsi makanan kalori tinggi yang terlalu berlebihan dapat menimbulkan gangguan kesehatan akibat kelebihan kalori seperti obesitas, penyakit jantung, dan *stroke*. Masyarakat Indonesia yang mengalami obesitas, penyakit jantung dan *stroke* makin meningkat dari tahun ke tahun. Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) pada tahun 2007 menunjukkan angka obesitas sebesar 10,5 persen yang setiap tahun beranjak naik karena pada tahun 2013 angka obesitas sebesar 14,8 persen dan pada tahun 2018 sebesar 21,8 persen (Riskesdas, 2018).

Stevia adalah merupakan pemanis alami yang berasal dari daun tanaman semak perenial atau *Stevia rebaudiana*. Daun stevia merupakan pemanis alami non kalori dan menghasilkan rasa manis 70-400 kali manis dari gula tebu. Mengkonsumsi stevia sebagai pengganti gula tebu memberi banyak keuntungan yaitu tidak mempengaruhi kadar gula di dalam darah, aman bagi penderita diabetes dan tidak menyebabkan obesitas (Raini dan Isnawati, 2011).

Di dalam proses pembuatan permen jeli biasanya ditambahkan perasa untuk mendapatkan rasa selain rasa manis. Perasa yang dapat digunakan salah satunya dapat berasal dari sari buah karena memiliki nilai gizi yang lebih baik, vitamin, mineral, dan serat yang diperlukan oleh tubuh. Salah satu sari buah yang bermanfaat bagi tubuh adalah sari buah sirsak karena sirsak mempunyai banyak manfaat yaitu mengandung vitamin C yang berguna bagi tubuh. Vitamin C baik bagi tubuh karena dapat menangkal penyakit dan dapat berfungsi sebagai penyembuh luka (Cayana, 2019).

Pada penelitian ini dilakukan inovasi pengembangan produk permen jeli sari buah yaitu permen jeli sari buah sirsak rendah kalori. Bahan pemanis yang digunakan dalam produk permen jeli pada umumnya adalah sukrosa. Sukrosa merupakan gula tebu yang tinggi kalori. Menurut Kementerian Kesehatan RI (2018), jumlah kalori sukrosa adalah sebesar 3,94 kal/g. Permen jeli yang menggunakan sukrosa sebagai pemanis menghasilkan kalori sebesar 266 kal/100 g. Mengonsumsi sukrosa secara berlebihan dapat menyebabkan penyakit jantung, obesitas, dan stroke. Untuk mengurangi resiko penyakit tersebut maka penggunaan sukrosa dapat dikurangi atau digantikan dengan pemanis lain yang rendah kalori seperti stevia. Penggunaan stevia di dalam pembuatan permen jeli dapat dikatakan menjadi permen jeli sirsak rendah kalori karena penggunaan stevia dapat menurunkan 40% kalori dari permen jeli tersebut (Fatsecret Indonesia, 2020).

Menurut Adrian (2019), stevia merupakan pemanis alami dan pengganti gula yang berasal dari hasil ekstrak tanaman *Stevia rebaudiana*. Rasa manis stevia berasal dari *steviol glycosides* yang terdapat pada daun tanaman tersebut. Jumlah kalori stevia yaitu sebanyak 0 kalori dan hanya 1 g karbohidrat di dalam 40 g stevia.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengetahuan terhadap produk permen jeli?
- b. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk permen jeli sirsak rendah kalori secara organoleptik?

1.3. Tujuan

- a. Mengetahui pengetahuan masyarakat terhadap produk permen jeli dengan menggunakan kuisioner yang disebar secara acak.
- b. Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap permen jeli sirsak rendah kalori secara organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

Mengembangkan produk permen jeli serta meningkatkan pemanfaatan stevia dalam pengolahan produk pangan.