

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Permen tergolong sebagai salah satu makanan ringan yang banyak digemari semua orang karena rasanya yang manis. Terdapat berbagai jenis permen yang ada dipasaran, yaitu *hard candy*, *soft candy*, permen karet dan nirkula. Salah satu permen yang banyak dijumpai adalah permen jeli. Permen jeli tergolong kedalam jenis permen lunak (*soft candy*) yang dalam proses pembuatannya dilakukan penambahan hidrokoloid seperti pektin, pati, gelatin, agar, gum, karagenan dan bahan hidrokoloid lain yang bertujuan untuk menghasilkan tekstur kenyal pada produk (Badan Standarisasi Nasional, 2008).

Permen jeli dibuat dengan melarutkan gula, bahan hidrokoloid dan dilakukan penambahan sari buah sebagai bahan pemberi rasa (Rusli dan Ayu, 2018). Permen jeli memiliki tekstur yang elastis, kenyal dan lunak dengan warna yang transparan dan menarik. Umur simpan permen jeli tergolong lebih panjang karena mengandung gula dengan konsentrasi yang tinggi sehingga tidak mudah dirusak oleh aktivitas mikroorganismenya, namun tetap diperlukan cara penyimpanan yang baik (Hidayat dan Ikarisziana, 2004). Bahan hidrokoloid dalam proses pembuatan permen berperan sebagai bahan pembentuk gel yang dapat menghasilkan permen jeli dengan tekstur dan karakteristik yang khas (Atmaka *et al.*, 2013).

Pada proses pembuatan permen jeli dibutuhkan bahan seperti pemanis (sukrosa), sirup glukosa, asam sitrat, air dan perisa makanan atau dapat digunakan sari buah sebagai bahan pemberi rasa. Bahan pemanis yang umum digunakan dalam pembuatan permen jeli adalah gula pasir atau sukrosa. Sukrosa merupakan jenis gula tinggi kalori yaitu sebesar 3,94 kal/g

(Kementerian Kesehatan RI, 2018). Konsumsi sukrosa dalam jumlah yang tinggi akan meningkatkan kadar gula dalam tubuh sehingga mengakibatkan diabetes, gigi berlubang serta kegemukkan. Bahan pemanis yang dapat digunakan untuk mengurangi resiko tersebut adalah dengan dilakukan penambahan madu.

Madu memiliki tingkat kemanisan satu setengah kali rasa manis gula pasir dengan jumlah kalori yang lebih rendah, yaitu 2,94 kal/g (Kementerian Kesehatan RI, 2018). Meski madu memiliki tingkat kemanisan lebih tinggi, konsumsi madu tidak menimbulkan resiko yang sama seperti halnya pada gula pasir karena tingkat kemanisannya dipengaruhi oleh karbohidrat sederhana berupa 79,8% monosakarida dan 17% air yang mudah diserap oleh tubuh (Prasetyo dkk, 2014). Untuk menambah cita rasa permen jeli madu juga dapat dilakukan penambahan sari buah sirsak (*Annona muricata L.*) sebagai perisa alami.

Buah sirsak memiliki daging yang lunak, berwarna putih, berserat dan memiliki rasa yang asam. Buah sirsak mudah dijumpai dan dapat tumbuh dengan mudah diberbagai daerah salah satunya adalah pulau Jawa. Menurut data statistik tanaman buah-buahan dan sayuran, produksi buah sirsak pada tahun 2017 sebanyak 62.282 ton dan mengalami peningkatan sebesar 9.98% pada tahun 2018. Buah sirsak termasuk buah klimateriks, yaitu buah yang dapat mengalami kematangan lebih lanjut setelah dipetik tetapi memiliki umur simpan yang singkat. Dalam buah sirsak terkandung vitamin C, vitamin B, kalium, fosfor dan zat besi sehingga sangat baik untuk dikonsumsi.

Umur simpan buah sirsak tergolong rendah karena tingginya kandungan air pada daging buah sirsak. Upaya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan buah sirsak adalah dengan dilakukan pengolahan buah ke dalam bentuk lain dengan bahan dasar buah sirsak,

salah satunya adalah permen jeli buah sirsak. Penambahan sari buah sirsak dalam pembuatan permen jeli akan meningkatkan cita rasa jeli serta menambah umur simpan buah sirsak. Sari buah sirsak yang akan ditambahkan harus dilakukan proses penyaringan terlebih dahulu untuk menghasilkan permen jeli dengan warna transparan.

Dalam proses pembuatan permen jeli buah sirsak digunakan gelatin dan karagenan sebagai *gelling agent*. Menurut Giyarto dkk. (2020), penambahan karagenan dan gelatin bertujuan untuk membentuk gel, penstabil, pengental dan dapat berpengaruh pada sifat permen jeli madu yang dihasilkan. Karagenan bersifat stabil pada larutan asam dan dapat menghasilkan gel yang kuat, tidak keras, lembut, elastis dan cenderung stabil tanpa sineresis (Dharmi dkk., 2011). Gelatin sebagai bahan pembentuk gel, bersifat *reversible* yaitu akan membentuk sol jika gel dipanaskan dan saat dilakukan pendinginan akan kembali membentuk gel. Sifat ini membedakan gelatin dengan bahan pengental lain yang umumnya bersifat *irreversible* (Koswara, 2009).

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menambah ragam produk olahan pangan dengan bahan dasar madu dan buah sirsak, menganalisis persepsi masyarakat terhadap produk permen jeli madu sirsak dan mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk permen jeli madu sirsak.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengetahuan masyarakat terhadap produk permen jeli?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk permen jeli madu sirsak secara organoleptik?

### **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui pengetahuan masyarakat terhadap produk permen jeli.
2. Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk permen jeli madu sirsak secara organoleptik.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Untuk digunakan sebagai salah satu referensi bagi penelitian selanjutnya, meningkatkan nilai ekonomis buah sirsak dan sebagai salah satu inovasi pangan dengan bahan dasar madu dan buah sirsak.