

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jelly merupakan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat. Sekarang ini banyak sekali jelly yang beredar di pasaran, ada berbagai macam merk dengan berbagai macam bahan dan cara pembuatannya, tetapi hingga saat ini belum ada ketetapan mutu yang baku untuk jelly ini, penilaian mutu sepenuhnya tergantung dari konsumen jelly tersebut.

Mutu jelly dapat ditentukan antara lain dari kekenyalan, tekstur, rasa, warna, jenis bahan pengental (pembentuk jelly), pH, konsentrasi gula, waktu serta suhu pemanasan dan banyaknya sineresis pada jelly tersebut. Salah satu penyebab turunnya mutu jelly adalah terjadinya sineresis pada jelly tersebut.

Agar-agar dan carrageenan merupakan bahan pembentuk jelly yang umum digunakan pada industri makanan, terutama di kawasan Timur Jauh dan Kepulauan Pasifik. Agar-agar dan carrageenan ini dibuat dari rumput laut. Jensen (1979) dalam Wheaton dan Lawson (1985), memperkirakan sekitar 150.000 ton berat basah rumput laut *Gelidium* dan *Gracilaria* digunakan untuk memproduksi agar-agar, dan sekitar 130.000 ton berat basah rumput laut *Eucheuma* yang digunakan untuk memproduksi carrageenan. Kemampuan agar-agar dan carrageenan dalam membentuk jelly dan menahan air membuatnya sangat berguna dalam mengontrol pembentukan

kristal, sebagai penstabil suspensi dan emulsi, sebagai bahan pematat dan berbagai penggunaan lainnya.

Dengan banyaknya jenis bahan pengental yang belum diketahui sifatnya, maka perlu diteliti hubungan antara jenis bahan pengental tersebut dengan kualitas jelly yang dihasilkan.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian bertujuan untuk mengetahui bahan yang paling cocok untuk digunakan sebagai bahan pembuat jelly, dan pH yang tepat dalam pembuatan jelly yang berkualitas baik.

1.3. Hipotesis

Terdapat adanya hubungan antara pH dan jenis bahan pengental pada pembuatan jelly yang berkualitas baik dan disukai konsumen.