

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Permen merupakan salah satu makanan yang disukai oleh anak-anak. Rasa manis dari permen membuat banyak anak-anak semakin tertarik. Salah satu permen yang paling disukai anak-anak adalah permen jelly, teksturnya yang kenyal membuat banyak anak-anak semakin menyukainya.

Permen jelly merupakan produk pangan setengah padat yang dibuat dengan tidak kurang dari 45 bagian berat zat penyusunnya adalah sari buah dan 55 bagian berat sisanya adalah gula. Campuran tersebut dikentalkan sampai kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65% (Ulfah dan Hastuti, 2004). Dalam pembuatan permen jelly ditambahkan gelatin agar didapatkan sifat fisikokimia dan organoleptik seperti yang diharapkan. Gelatin merupakan suatu jenis protein yang diekstraksi dari jaringan kolagen kulit, tulang atau ligamen (jaringan ikat) hewan. Gelatin ini memiliki banyak manfaat, salah satunya adalah sebagai pembentuk gel pada pembuatan permen jelly.

Gelatin konvensional umumnya dibuat dari tulang sapi ataupun babi, namun gelatin juga bisa dibuat dari tulang ikan kakap merah. Masyarakat Indonesia tidak hanya menyukai ikan kakap merah, bahkan juga mengkonsumsinya. Menurut Karlina (2009) dan Martianingsih (2009) gelatin juga bisa dibuat dari kulit maupun tulang rawan ikan pari. Ikan pari merupakan salah satu tangkapan utama nelayan di Indonesia. Ikan ini mudah ditangkap dan dapat ditangkap sepanjang tahun (Anonymous, 1979). Berdasarkan data Direktorat Jenderal Perikanan, Departemen Pertanian (1995), bahwa produksi tangkapan ikan pari dari tahun ke tahun mengalami peningkatan yang cukup tinggi. Pada tahun 1993, produksi ikan pari

2

mencapai lebih kurang 35.686 ton, kemudian yang dimanfaatkan untuk gelatin berkisar 15.500 ton (Statistika Perikanan Indonesia,1995). Dari 15.500 ton tulang rawan ikan pari ini dapat menghasilkan gelatin sebanyak  $\pm 5000$  ton gelatin. Produksi ikan pari yang sangat tinggi sehingga komoditas ikan pari menjadi suatu potensi untuk suatu diversifikasi produk pangan. Makalah ini akan membahas tentang pembuatan permen jelly dari gelatin tulang rawan dan kulit ikan pari

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimanakah pengaruh gelatin tulang rawan ikan pari terhadap karakteristik organoleptik permen jelly?

## **1.3 Tujuan**

Mengkaji pengaruh gelatin tulang rawan ikan pari terhadap karakteristik organoleptik permen jelly.