

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Jelly merupakan salah satu makanan modern yang disukai anak-anak. Makanan ringan ini diproduksi dengan mesin produksi dan dikemas dengan pengemas higienis dan juga diproduksi secara massal.

Jelly merupakan makanan yang berbentuk sistem *gel* yang dibentuk oleh suatu koloid pemerangkap air dengan menggunakan asam sebagai faktor pembentuk *gel* (*gel setting*). *Jelly* terbuat dari tepung *jelly*, asam, *flavouring agent*, gula pasir, serta pemanis. *Jelly* yang dihasilkan dikemas dengan plastik. Pembuatan *jelly* ini menggunakan kisaran pH tertentu yaitu 3,2-3,4 dengan cara menambahkan asam sitrat.

Kekenyalan, rasa asam, manis dan varian warna yang terdapat pada *jelly* ini memerlukan bahan tambahan seperti pewarna, asam sitrat, pengental, pewarna, penjernih dan *essence*. Makanan ini banyak dikonsumsi oleh anak-anak sehingga perlu dilakukan penjaminan keamanan produk *jelly* guna memberikan rasa aman terhadap konsumen terutama anak-anak. Keamanan pangan produk *jelly* dapat dicapai antara lain dengan penggunaan komponen bahan baku yang memenuhi persyaratan *food grade*.

Prinsip keamanan pangan adalah jaminan agar makanan tidak membahayakan konsumen pada saat disiapkan dan atau dimakan menurut penggunaannya (Yudi, 2011), dalam suatu industri pengolahan pangan meliputi penggunaan bahan baku dan bahan tambahan pangan (BTP) serta proses pengolahan pangan. Bahan pangan bersifat *food grade* yang perlu diperhatikan seperti penjernih, pengawet, pewarna, tepung *jelly*, gula pasir dan air. Penggunaan komponen bahan baku yang bersifat *food grade*

2

dapat memberikan pengaruh terhadap biaya produksi per unit dan akibatnya menaikkan harga jual. Berdasarkan efek penggunaan bahan pangan dan standar prosedur yang aman maka perlu dilakukan evaluasi terhadap harga jual produk *jelly* dengan kapasitas 1000L produk/hari.

1.2. Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan makalah ini adalah untuk mengevaluasi efek penggunaan bahan baku dan bahan tambahan pangan yang digunakan terhadap harga jual produk *jelly* yang diproduksi dengan kapasitas 1000L produk/hari sesuai dengan standar prosedur pengolahan pangan.