

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Permen merupakan salah satu produk pangan yang banyak digemari masyarakat. Permen atau kembang gula merupakan salah satu produk *confectionary* yang memiliki bahan dasar gula dan air. Produk *confectionary* merupakan produk pangan semi basah yang memiliki kadar gula tinggi (Shallenberger, 1975). Salah satu jenis permen yang dikenal adalah *toffee*. Permen *toffee* berasal dari Inggris dan mulai dikenal pada abad ke 19. Pembuatan permen *toffee* cukup sederhana dan alat – alat yang digunakan mudah untuk didapatkan. Permen *toffee* dibuat dengan bahan dasar gula, mentega, air dan emulsifier seperti susu (Koswara, 2009).

Mentega merupakan produk emulsi air dalam minyak (w/o) yang terbuat dari susu. Mentega pada pembuatan permen *toffee* berperan untuk membentuk rasa dan bau khas permen *toffee*. Penambahan mentega dalam *toffee* dapat mempengaruhi kestabilan emulsi dalam permen *toffee* dan menyebabkan terjadi pemisahan antara minyak dan air dalam *toffee*. Untuk itu, perlu adanya penambahan emulsifier untuk mencegah terjadi pemisahan minyak dan air dalam *toffee*.

Emulsifier merupakan komponen yang digunakan untuk menurunkan tegangan antarmuka 2 fase cair yang bersifat polar dan nonpolar yang tidak dapat bercampur (Anief, 1996). Emulsifier yang dapat ditambahkan pada pembuatan permen *toffee* antara lain adalah

lesitin dan *whole milk powder* (*whole milk*). Lesitin merupakan campuran senyawa fosfolipid dengan fosfatidilkolin, etanolamina, dan inositol (Van der Meeren *et al.*, 1992). Komponen protein terutama kasein dalam *whole milk powder* dapat digunakan untuk membantu pengemulsian dalam pembuatan permen *toffee*. Susu merupakan emulsi minyak dalam air sehingga bahan penstabil dalam susu lebih larut dalam air yang bersifat polar (Winarno, 2004).

Konsentrasi emulsifier yang ditambahkan pada pembuatan permen *toffee* juga harus diperhatikan karena jika konsentrasi emulsifier kurang maka akan terjadi pemisahan antara minyak dan larutan gula dalam pembuatan permen *toffee*. Berdasarkan penelitian pendahuluan dengan metode Schultz (2008), diperoleh konsentrasi optimal emulsifier yakni lesitin sebesar 0,7%.

Lesitin memiliki kestabilan yang bagus sebagai emulsifier pembuatan permen *toffee* karena *toffee* merupakan emulsi air dalam minyak (w/o) (Fitriyaningtyas, 2015). Penambahan konsentrasi lesitin pada *toffee* menyebabkan warna dan *stickiness* yang kurang disukai pada *toffee*.

Penambahan *whole milk powder* sebagai emulsifier dapat memberikan warna dan *stickiness* pada *toffee* yang lebih disukai. Hal tersebut mendasari perlu dilakukannya penelitian untuk mengetahui pengaruh lesitin dan *whole milk powder* (*whole milk*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen *toffee*.

Proporsi lesitin banding *whole milk powder whole milk* yang akan diteliti yaitu 0,0%: 0,7% (P1) ; 0,1%: 0,6% (P2) ; 0,2%:0,5% (P3) ; 0,3%: 0,4% (P4) ; 0,4%: 0,3% (P5) ; 0,5%:0,2% (P6) 0,6%: 0,1% (P7) ; 0,7%: 0,0% (P8).

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh proporsi lesitin dan *whole milk powder* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen *toffee*?

## **1.3. Tujuan**

Mengetahui pengaruh proporsi lesitin dan *whole milk powder* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen *toffee*.