

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kembang gula adalah produk makanan berbentuk padat yang dibuat dari gula atau pemanis lainnya atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang lazim dan bahan tambahan makanan yang diijinkan untuk kembang gula (SK Direktorat Jenderal POM No. 02240/B/SK/VII/91 tahun 1991).

Selera dan tuntutan konsumen terhadap makanan yang dikonsumsi yang semakin berkembang mengakibatkan perlunya untuk selalu dilakukan pengkajian terhadap proses pengolahan pangan termasuk pada proses pengolahan kembang gula.

Rasa manis yang berlebihan tidak diinginkan pada beberapa jenis kembang gula seperti halnya pada kembang gula karamel, karenanya perlu ditambahkan bahan yang dapat menurunkan kemanisannya misalnya dengan menambahkan sirup jagung (*corn syrup*), glukosa, maltosa (Considine, 1982).

Kembang gula karamel termasuk kembang gula lunak (*soft candy*) dan merupakan kembang gula tidak berkrystal (*non crystalline candy*) yang terbuat dari campuran gula, sirup jagung (*corn syrup*), susu dan mentega dan dimasak pada suhu $119^{\circ}\text{C} - 121^{\circ}\text{C}$. Terbentuknya kristal tidak diinginkan karena akan memberikan tekstur yang kasar (Ensminger, 1994).

Hal penting yang perlu diperhatikan dalam pembuatan kembang gula karamel adalah adanya produk susu sebagai sumber protein sehingga selama proses akan mengakibatkan terjadinya reaksi Maillard yaitu reaksi antara protein susu dan dekstrosa, protein susu dan laktosa serta terjadinya karamelisasi laktosa, yang menghasilkan komponen yang mempengaruhi warna dan flavor kembang gula karamel (Mc. William, 1974).

Proporsi antara sirup jagung (*corn syrup*) dan susu evaporasi yang sesuai akan sangat menentukan tekstur produk sehingga pada penelitian ini akan dikaji pengaruh proporsi sirup jagung (*corn syrup*) dan susu evaporasi terhadap sifat fisikokimia karamel.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proporsi sirup jagung (*corn syrup*) dan susu evaporasi terhadap sifat fisiko kimia karamel.