

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jelly drink adalah produk minuman yang berbentuk *gel* dan memiliki karakteristik berupa cairan kental yang konsisten dengan kadar air tinggi dan mudah dihisap (SNI-01-3552-1994). *Jelly drink* memiliki viskositas diantara sari buah dan *jelly*, serta memiliki kandungan serat yang tinggi sehingga dapat memperlancar pencernaan. Menurut Hidayat (2009), syarat *jelly drink* adalah transparan, mempunyai aroma dan rasa dari bahan dasar, tekstur *gel* baik, yaitu mudah disedot dan bentuk *gel*-nya masih terasa dimulut. Menurut Ika (2009) menyatakan bahwa tingkat penjualan *jelly drink* meningkat sebanyak 20%/tahun. Berdasarkan pernyataan tersebutlah penelitian pembuatan *jelly drink* ini dilakukan mengingat masih adanya peluang untuk *jelly drink* laku di pasaran, selain itu pemilihan *jelly drink* ini juga mempertimbangkan minat konsumen terhadap produk pelepas dahaga dan penunda rasa lapar yang makin meningkat. Bahan utama penentu rasa *jelly drink* ditentukan dari jenis sari buah atau bahan dasar yang digunakan. Penelitian ini akan menggunakan air kelapa muda sebagai bahan dasar pembuatan *jelly drink*.

Air kelapa muda merupakan salah satu minuman yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Andani (2011) juga menyatakan bahwa warung kelapa mampu menjual 50-100 butir kelapa/hari, serta tingkat produksi buah kelapa menurut Arisanti (2013) yaitu sebanyak 14.876 butir/hektar/tahun, oleh karena itu air kelapa dapat dikatakan layak sebagai peluang untuk membuka usaha karena tingkat permintaan konsumen yang tinggi dan didukung dengan tingkat produksi yang tinggi. Air kelapa muda selain mudah untuk dikonsumsi juga memiliki komponen mineral (seperti:

Ca, Na, N, dan K), vitamin, serta gula yang bermanfaat bagi tubuh (Prasetyo, 2012), namun air kelapa muda memiliki umur simpan yang sangat singkat, hal ini disebabkan karena air kelapa merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroba. Menurut Prasetyo (2012), beberapa cara yang dapat dilakukan untuk mempertahankan mutu air kelapa muda, seperti: pengawetan, pengemasan, serta pengolahan menjadi produk baru. Alasan inilah yang mendorong penelitian pembuatan *jelly drink* air kelapa muda dilaksanakan. *Jelly drink* air kelapa dipilih sebagai salah satu alternatif produk minuman berbasis air kelapa yang dapat dikonsumsi oleh konsumen dengan umur simpan yang lebih lama. Bahan baku pembuatan *jelly drink* selain bahan dasar rasa juga dibutuhkan *gelling agent*, dan gula. *Gelling agent* yang dapat digunakan adalah karagenan.

Karagenan adalah senyawa hidrokoloid yang merupakan senyawa polisakarida sulfat berantai panjang, berfungsi sebagai penstabil, pengental, dan pembentuk *gel* (Glicksman, 1983). Pemilihan karagenan ini berdasarkan pada kestabilannya pada rentang pH 3-5, kemudahan larut pada suhu yang tidak terlalu tinggi yaitu $\pm 60^{\circ}\text{C}$, serta kemudahan diperoleh di pasaran. Konsentrasi karagenan yang digunakan akan mempengaruhi kekokohan tekstur *gel* yang terbentuk, oleh karena itu pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan *jelly drink* kelapa muda dengan konsentrasi karagenan yang berbeda dengan tujuan untuk memperoleh konsentrasi karagenan yang paling optimum.

Penelitian ini menggunakan konsentrasi karagenan sebanyak 7 taraf faktor, yaitu: 0,05%; 0,10%; 0,15%; 0,20%; 0,25%; 0,30%; dan 0,35%. Alasan pemilihan rentang konsentrasi karagenan tersebut berdasarkan pada penelitian pendahuluan pada konsentrasi 0,05% sudah mampu terbentuk *gel* namun masih sangat rapuh, sedangkan pada konsentrasi 0,35% keatas tekstur *gel* yang terbentuk sudah terlalu kokoh sehingga daya sedot sangat

rendah (sulit disedot). Pemilihan peningkatan konsentrasi karagenan sebesar 0,05% adalah karena pada interval tersebut sudah terjadi perubahan tekstur. Berdasarkan bahwa konsentrasi karagenan mempengaruhi kekokohan tekstur *jelly drink* maka penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui adanya pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia *jelly drink* serta terhadap daya penerimaan atau kesukaan konsumen terhadap *jelly drink* air kelapa yang dihasilkan sehingga dapat diperoleh formulasi optimum untuk pembuatan *jelly drink* air kelapa.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* air kelapa ?
2. Berapa konsentrasi karagenan yang mampu menghasilkan karakteristik *jelly drink* air kelapa terbaik secara organoleptik ?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* air kelapa
2. Mengetahui formulasi konsentrasi karagenan yang mampu menghasilkan karakteristik *jelly drink* air kelapa terbaik secara organoleptik.