

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan zaman telah membawa perubahan terhadap paradigma dan peningkatan kesadaran masyarakat akan makanan yang dikonsumsi. Saat ini, konsumen tidak hanya memilih makanan berdasarkan cita rasa dan penampilan yang menarik, tetapi juga manfaat dari makanan yang dipilih. Perubahan pola konsumsi masyarakat tersebut mendorong industri pangan untuk terus berinovasi mengembangkan produknya sehingga dapat diterima sesuai dengan trend dan keinginan konsumen. Berdasarkan survei *the state of snacking (2020)*, menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan konsumsi makanan ringan di Indonesia selama pandemi menjadi 60%. Hal tersebut mendorong munculnya inovasi berbagai jenis makanan ringan seperti keripik, produk ekstruksi dan beragam jenis permen. (Harini, dkk, 2015)

Pewarna alami merupakan zat warna yang berasal dari ekstrak tumbuhan (seperti bagian daun, bunga, biji), hewan dan mineral yang telah digunakan sejak dahulu sehingga sudah diakui bahwa aman jika masuk kedalam tubuh.

Pewarna alami yang berasal dari tumbuhan mempunyai berbagai macam warna yang dihasilkan, hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti jenis tumbuhan, umur tanaman, tanah, waktu pemanenan dan faktor-faktor lainnya. Oleh karena itu, *Food and Drugs Administration (FDA)* Amerika Serikat menggolongkan zat warna alami ke dalam golongan zat pewarna yang tidak perlu mendapat sertifikasi atau dianggap masih aman. Jenis-jenis zat pewarna alami yang banyak digunakan dalam industri pangan antara lain ialah zat pewarna asal tanaman, seperti karotenoid, antosianin, klorofil dan curcumin.

Permen merupakan salah satu produk makanan ringan yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia. Berdasarkan teksturnya, permen terbagi menjadi 2 yakni permen keras dan permen lunak. Permen keras (*Hard candy*) mempunyai tekstur yang keras sedangkan permen lunak atau permen jelly bertekstur lunak. Permen jelly merupakan produk olahan permen dengan tektur lunak, yang diproses dengan penambahan gelatin, lemak, emulsifier dan lain-lain. Permen jelly dibuat dengan menambahkan bahan pembentuk gel yang bersifat reversible seperti pectin, karagenan, agar, gum dan lain-lain. Karakteristik permen jelly yaitu berwarna jernih, bening dan

memiliki permukaan yang kenyal. Permen jelly termasuk produk fun food atau produk yang menyenangkan untuk dikonsumsi sehingga tidak jarang orang mengonsumsi permen dalam jumlah yang banyak dan berlebihan. Oleh karena itu diperlukan peningkatan nutrisi dengan penggunaan bahan baku yang memiliki manfaat bagi tubuh. Salah satu bahan dengan manfaat yang banyak serta dapat digunakan dalam pembuatan permen jelly adalah jeruk dan wortel. (Pirman, 2015)

Jeruk merupakan komoditas buah penting dengan total produksi pertahun lebih dari 120 juta ton dari seluruh dunia. Jeruk manis menjadi varietas yang paling banyak diproduksi yakni mencapai 60% diikuti jeruk keprok (mandarin) 20% dan sisanya jenis tangerine. Buah jeruk dapat dikonsumsi langsung maupun diolah menjadi berbagai macam produk makanan dan minuman. Salah satu limbah yang dihasilkan dari konsumsi buah jeruk adalah kulit jeruk. Kulit jeruk tersebut tidak dimanfaatkan dengan baik tetapi memiliki manfaat yang tidak kalah 2 banyak dengan daging buahnya. Kulit jeruk manis juga mengandung beberapa senyawa seperti flavonoid, steroid, terpenoid, alkaloid, tanin dan saponin. Senyawa-senyawa tersebut bersifat sebagai antioksidan dan antibakteri (Warsito, dkk, 2017).

Penambahan jeruk dalam pembuatan permen jelly menimbulkan rasa pahit akibat kandungan minyak atsiri limonene pada kulit jeruk. Oleh karena itu, dibutuhkan formulasi bahan yang tepat untuk menetralkan rasa pahit dari kulit jeruk. Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui formulasi dan kandungan nutrisi dari produk permen jelly jahe merah dengan penambahan bubuk kulit jeruk. Kulit jeruk manis digunakan karena produksi dan kandungan antioksidannya yang tinggi .

B. Batasan masalah

Mengingat terbatasnya waktu dan kemampuan penelitian juga agar penelitian terfokus pada tujuan masalah maka akan dibuat batasan masalah. Penulis membatasi masalah dengan hanya membatasi masalah :

1. Permen yang digunakan adalah jenis pewarna alami
2. Hidangan yang digunakan untuk penelitian ini hanya pada permen jelly
3. Uji organoleptik yang dilakukan dalam penelitian ini hanya mengenai rasa, warna, aroma, tekstur dan daya terima dari masyarakat

C. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana pembuatan permen jelly berbahan dasar buah jeruk dan wortel bagi uji kelayakan pada sebuah produk dengan uji organoleptik ?
2. Adakah daya terima konsumen terhadap permen jelly ditambahkan dengan jeruk dan wortel 10%, 20%, 30%, ditinjau dari segi rasa, warna, aroma, tekstur dan daya terima masyarakat dari uji organoleptik ?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan penelitian ini yaitu, apakah permen jelly berbahan dasar jeruk dan wortel ini diterima dikalangan masyarakat dan mampu untuk dikonsumsi secara terus menerus.

1. Mendeskripsikan cara pembuatan permen jelly ditambah dengan jeruk dan wortel bagi uji kelayakan pada sebuah produk
2. Mendeskripsikan pengaruh rasa, warna, tekstur, aroma pada permen jelly, serta daya dari masyarakat.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini diharapkan mampu untuk menggantikan pewarna makanan alami dengan jeruk dan wortel dalam pembuatan permen jelly yang aman dikonsumsi oleh masyarakat, program studi pvkk-tata boga, pengusaha permen dan lain lain

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan mampu bermanfaat bagi pembaca agar lebih memahami perihal pengaruh pembuatan pewarna makanan alami pada pembuatan permen jelly