

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tingkat populasi masyarakat di Indonesia setiap tahun semakin meningkat. Hal ini berpengaruh terhadap perekonomian yaitu pada potensi pasar berupa produk makanan dan minuman. Saat ini produk makanan dan minuman semakin meningkat dimana sebagian masyarakat Indonesia memilih pola hidup yang serba praktis tetapi sehat dan aman untuk dikonsumsi. Permen atau yang disebut dengan kembang gula atau gula-gula merupakan salah satu produk yang cukup diminati oleh kalangan masyarakat baik anak-anak, remaja, hingga dewasa baik kalangan bawah maupun menengah (Ayu Riska Amelia, 2014).

Permen jeli merupakan salah satu jenis cemilan yang disukai oleh hampir semua golongan usia, terutama anak-anak. Permen jeli disukai karena rasanya yang manis dan juga teksturnya yang unik. Selain itu permen jeli dapat diolah dengan berbagai macam variasi baik dari bahan baku, rasa, warna, dan juga bentuk yang menarik. Jenis kudapan *confectionery* atau gula-gula semacam permen dapat menggantikan energi yang hilang dengan cepat (Tamer, Incedayi, Copur, & Karnea, 2013), akan tetapi permen jeli konvensional mengandung gula yang tinggi dan rendah akan nilai zat gizi seperti vitamin dan mineral.

Permen jeli yang dibuat dari buah ataupun sayuran memiliki nilai nutrisi lebih banyak dibandingkan dengan di pasar karena hanya berasal dari penambahan perisa. Produk permen jeli dengan rasa buah sudah banyak sekali beredar di masyarakat. Oleh karena itu peneliti memanfaatkan daun kelor sebagai bahan utama dalam pembuatan permen yang bertujuan agar permen dapat menyehatkan, meningkatkan nilai gizi, disukai dan digemari oleh kalangan masyarakat yaitu anak-anak, remaja hingga dewasa. Permen jeli dengan penambahan daun kelor ini dapat menjadi salah satu alternatif untuk membantu mengatasi masalah gizi di Indonesia, yaitu penderita Kurang Energi Protein (KEP) yang prevalensinya masih cukup tinggi (Risksedas, 2013).

Pengolahan daun kelor di Indonesia, belum dikenal secara luas. hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap manfaat dan cara pengolahan daun kelor dikarenakan karakteristik daun kelor memiliki bau yang

khas, tidak disukai dan juga karena mitos selama ini bahwa daun kelor identik dengan yang berbau mistik. Untuk itu, pengolahan pangan terhadap daun kelor perlu ditingkatkan dan dikembangkan agar dijadikan sebagai sumber gizi yang baik pada produk pangan. Salah satu upaya pengolahan yang dapat dilakukan adalah pembuatan permen jeli guna meningkatkan gizi bagi kesehatan tubuh.

Daun kelor kaya akan kandungan nutrisi dan sebagai sumber nutrisi untuk masyarakat yang mudah dan murah diperoleh serta memiliki manfaat untuk kesehatan masyarakat. Daun kelor memiliki kandungan gizi yaitu kalsium, zat besi, vitamin A, vitamin C dan protein serta potasium dan magnesium, yang sangat dibutuhkan untuk mencegah dan mengobati berbagai gejala penyakit kesehatan.

Upaya yang dilakukan untuk mengolah daun kelor menjadi produk pangan yang bermanfaat sebagai alternatif penambahan sumber bahan pangan baru adalah pengolahan daun kelor kedalam bentuk tepung yang kemudian digunakan sebagai bahan campuran permen jeli yang mempunyai nilai jual yang tinggi.

Karakteristik tepung dari daun kelor dalam pembuatan permen jeli dimaksudkan untuk mempermudah pengaplikasian bahan kedalam berbagai jenis olahan produk pangan.

Pengolahan daun kelor menjadi permen jeli diharapkan dapat memudahkan masyarakat dalam mengonsumsi dan memanfaatkan khasiat daun kelor. Atas dasar inilah maka penulis mencoba melakukan penelitian dengan judul Pengembangan Produk Permen Jeli Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Sumber Gizi.

1.2 Perumusan Masalah

Adapun perumusan masalah dari penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimanakah pengaruh penambahan daun kelor terhadap kadar air, kadar abu, kalsium dan protein pada permen jeli.
2. Bagaimanakah hasil uji organoleptik terhadap permen jeli yang ditambahkan ekstrak daun kelor dengan jumlah yang bervariasi.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1. Untuk membuktikan bahwa ada pengaruh penambahan daun kelor terhadap kadar air, kadar abu, kalsium dan protein pada permen jeli.
2. Untuk mendapatkan hasil uji organoleptik terhadap permen jeli yang ditambahkan ekstrak daun kelor dengan jumlah yang bervariasi.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu :

1. Mendapatkan variasi baru dari produk permen jeli.
2. Memberikan informasi tentang pembuatan permen jeli dengan penambahan daun kelor kepada masyarakat.
3. Dapat menjadi acuan atau penelitian lebih lanjut dalam bidang pangan bagi mahasiswa/mahasiswi adik tingkat di Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya.