

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Permen jeli termasuk dalam makanan semi basah yang dibuat dari sari buah dan bahan pembentuk gel, dengan kenampakan jernih dan transparan, serta mempunyai tekstur dan kekenyalan tertentu (Harijono dkk., 2001). Permen jeli termasuk jenis permen yang digemari oleh semua kalangan terutama kalangan anak-anak dan remaja. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Hidayat dan Ikarisztiana, 2004), diketahui bahwa permen jeli buah atau sayuran memiliki nilai gizi yang lebih baik karena mengandung vitamin, protein, mineral dan serat yang diperlukan oleh tubuh.

Dewasa ini penggunaan pewarna sintetik harus diwaspadai karena dapat memberikan efek negatif bagi kesehatan karena sifatnya yang karsinogenik dan beracun (Hanum, 2000). Adanya alasan tersebut yang mendorong pengembangan penggunaan pewarna alami dalam pembuatan permen. Selain menggunakan pewarna sintetik, permen jeli yang beredar di kalangan masyarakat saat ini juga banyak yang tidak mengandung zat gizi. Kebanyakan permen jeli tersebut dibuat menggunakan pemanis buatan serta sari buah sebagai perasa yang berasal dari bahan-bahan kimia.

Permen jeli tersebut dapat mengganggu kesehatan serta tidak memberikan nilai gizi bagi tubuh manusia. Oleh karena itu, perlu adanya bahan yang dapat dijadikan sebagai pewarna alami pada permen jeli yang aman dan dapat menambah nilai gizi serta memiliki aktivitas antioksidan yang dapat diterima oleh konsumen. Salah satu bahan yang memiliki potensi sebagai pewarna alami dengan kandungan antioksidan yang tinggi yaitu umbi bit.

Pembuatan permen jeli dengan menggunakan buah bit berpotensi memberikan warna merah yang menarik dan menambahkan nilai gizi terhadap permen jeli (Andarwulan dan Faradila, 2012). Bit merupakan sumber serat pangan yang potensial serta mengandung berbagai vitamin dan mineral yang dapat digunakan sebagai sumber antioksidan yang potensial dan membantu mencegah

infeksi. Kandungan pigmen yang terdapat pada bit, diyakini sangat bermanfaat untuk mencegah penyakit kanker, terutama kanker kolon (usus besar) (Santiago dan Yahlia 2008). Diharapkan penelitian ini dapat menghasilkan permen jeli yang berkualitas serta memiliki nilai gizi yang tinggi.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusa masalah tersebut, tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Menentukan variasi konsentrasi pektin yang optimum pada proses pembuatan jeli dari buah bit.
2. Menentukan karakteristik permen jeli yang terbaik dari buah bit dengan penambahan pektin.
3. Membandingkan kualitas permen jeli dari buah bit dengan standar SNI.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui variasi konsentrasi yang optimal pada proses pembuatan permen jeli dari buah bit.
2. Mengetahui karakteristik permen jeli berbahan buah bit dengan penambahan pektin.
3. Meningkatkan nilai ekonomis dari buah bit dengan cara mengolahnya menjadi produk yang lebih berharga

1.5. Perumusan Masalah

Permen jeli merupakan makanan yang terbuat dari buah dan bahan pembentuk gel. Permen jeli termasuk jenis permen yang digemari oleh semua kalangan. Tetapi saat ini permen jeli memiliki kekurangan seperti menggunakan pewarna sintetik dan juga banyak beredar di kalangan masyarakat yang tidak mengandung nilai gizi. Kebanyakan permen jeli tersebut dibuat menggunakan pemanis buatan dan sari buah sebagai perasa yang berasal dari bahan-bahan kimia. Oleh karena itu pembuatan permen jeli dengan menggunakan buah bit diharapkan mampu memberikan warna alami yang menarik dan menambahkan nilai gizi.

Adapun permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini, bagaimana pengaruh variasi konsentrasi pektin terhadap proses pembuatan permen jeli dan karakteristik permen jeli.