

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Teknologi pengolahan pangan dewasa ini berkembang cukup pesat, termasuk di Indonesia. Untuk memperoleh produk pangan olahan yang bercita rasa lezat, berpenampilan menarik, tahan lama, mudah dalam pengangkutan dan pendistribusiannya digunakan berbagai bahan pendukung yang lazim disebut bahan tambahan makanan (BTM, *food additives*).

Pewarna makanan alami sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia sejak zaman dahulu, seperti daun suji, kunyit, kesumba dan sebagainya. Bahan alami tersedia dalam jumlah yang berlimpah. Namun penggunaan pewarna makanan alami semakin lama semakin ditinggalkan produsen makanan, padahal jika memakai bahan pewarna sintetis yang boleh digunakan untuk makanan (*food grade*) pun harus dibatasi jumlahnya. Karena pada dasarnya, setiap benda sintetis yang masuk ke dalam tubuh kita akan menimbulkan efek.

Pigmen (zat warna) alami dapat menjadi salah satu pilihan untuk meningkatkan ketahanan dan kualitas pangan karena pigmen alami merupakan salah satu non gizi yang mampu memberikan manfaat bagi tubuh. Selain itu, pigmen alami ditemukan sangat berlimpah pada sebagian besar sumber daya alam lokal Indonesia. Pigmen alami juga terbukti aman, baik sebagai makanan maupun pewarna makanan dibandingkan pewarna sintetik.

Bit merah adalah salah satu tumbuhan yang mengandung pigmen umbi bit yang terdiri dari pigmen merah betasianin dan pigmen kuning betaxanthin yang

diketahui sebagai betalain dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pewarna alami. Bit merah juga mempunyai fungsi lebih untuk tubuh, Kandungan zat besinya tinggi sehingga berfungsi menambah darah dan juga membuang lemak selain itu, bit kaya akan vitamin B, C, A, karotenoid, asam folat, zat besi, dan kalium yang bermanfaat menjaga kesehatan (Wirakususmah, 2007). Pigmen merah dapat diekstrak dan digunakan sebagai produk alami salah satunya yaitu permen susu.

Permen susu merupakan permen yang terdapat di pasaran dengan sangat mudah dan harga murah. Permen merupakan salah satu produk pangan yang digemari. Istilah permen bahasa inggris adalah *candy*. Permen adalah produk makanan berbentuk padat yang dibuat dari gula/pemanis lainnya dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang lazim dan bahan tambahan makanan yang diijinkan untuk kembang gula (Departemen Perindustrian, 1994).

Permen dibedakan menjadi dua golongan, yaitu gula konfeksioneri dan coklat konfeksioneri. Sesuai dengan namanya, penggolongan itu didasarkan pada jenis bahan baku utamanya. Gula konfeksioneri bahan bakunya adalah gula, sedangkan coklat konfeksioneri merupakan permen dengan bahan baku coklat (Faridah et.al, 2008). Selain itu penggolongan permen juga dapat didasarkan pada perbedaan tekstur dan cara pengolahannya. Permen keras (*hard candy*) dan permen lunak (*soft candy*).

Salah satu contoh permen lunak adalah permen susu. Permen susu memiliki tekstur lunak, dapat digigit tanpa terputus dan tidak lengket sewaktu dikunyah (Malik, 2010). Bahan yang ditambahkan antara lain susu, lemak, nabati (*vegetable oil*) dan lesitin. Hanya saja pemakaiannya dikombinasikan dengan susu dan lemak, sehingga menghasilkan permen yang lembut.

Produk permen susu yang dikenal masyarakat luas berwarna putih saja dan beberapa produk permen susu saat ini banyak yang menggunakan zat pewarna yang tidak sesuai dengan pemakaian. Oleh karena itu, perlu dilakukan modifikasi permen susu dengan menambahkan pewarna merah dari bit, agar permen susu lebih variatif, tidak hanya berwarna putih dan juga menggunakan bahan pewarna alami. Warna merah dari bit diperoleh dari bit yang terdapat pigmen warna bernama betalain (Widhiana, 2000). Betalain merupakan golongan antioksidan yang dapat ditambahkan dalam produk pangan.

Keuntungan pewarna alami dari bit salah satunya yaitu sebagai zat tambahan makanan yang netral jika dicampur dengan bahan yang mengandung asam dan tidak akan berubah warna (tetap), sehingga menghasilkan warna merah. Untuk itu, agar tekstur dan rasa permen susu tidak hanya manis dan memiliki tekstur yang lebih *chewy*, maka perlu dilakukan percobaan dengan penambahan perasa alami yaitu dari jeruk nipis. Tujuannya agar rasa dan tekstur pada permen susu tidak hanya manis tetapi juga ada rasa asam yang segar dan menjadikan produk permen susu bit lebih variatif dengan penambahan warna dan rasa.

Selain itu, jeruk nipis juga banyak terdapat dipasaran dengan harga yang terjangkau dan kandungan yang terdapat pada jeruk nipis tidak hanya mengandung vitamin C, tetapi juga mengandung vitamin A, B dan E serta mengandung fosfor dan kalium yang baik bagi tubuh (Annisa, 2014).

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis Pada Pembuatan Permen Susu Bit Terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.2 Identifikasi Masalah

Dalam uraian latar belakang di atas, maka dapat di identifikasikan masalah sebagai berikut:

1. Apakah sari jeruk nipis dapat digunakan untuk produk permen susu bit?
2. Bagaimana proses pembuatan permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis?
3. Adakah perbedaan kualitas warna, rasa, aroma dan tekstur pada permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis?
4. Bagaimana daya terima panelis terhadap kualitas permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis ?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan sari jeruk nipis pada pembuatan permen susu bit terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan banyaknya masalah dalam identifikasi masalah, maka penelitian dibatasi pada “*Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis Pada Pembuatan Permen Susu Bit Terhadap Daya Terima Konsumen*”, yang meliputi pengujian terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Sesuai dengan identifikasi dan pembatasan masalah, maka permasalahan ini dapat dirumuskan sebagai berikut : Bagaimanakah pengaruh penambahan sari jeruk nipis pada pembuatan permen susu bit terhadap daya terima konsumen ?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

Mengetahui pengaruh penambahan sari jeruk nipis pada pembuatan permen susu bit terhadap daya terima panelis terhadap warna, rasa, aroma dan konsistensi di mulut panelis.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Memberikan bahan masukan bagi mata kuliah teknologi makanan atau pengawetan pangan dan Ilmu Bahan Makanan pada Program Studi Tata Boga, IKK, FT, UNJ.
2. Memotivasi minat mahasiswa program studi Tata Boga untuk mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai pengawetan bahan pangan yang berasal dari tumbuhan
3. Upaya meningkatkan mutu daya simpan ekstrak bit dan sari jeruk nipis
4. Memberikan cita rasa yang baru pada produk permen susu
5. Persyaratan kelulusan sarjana pendidikan tata boga