

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia umumnya menyukai makanan yang memiliki rasa manis, rasa enak, dapat dikonsumsi kapan saja dan dimana saja seperti sebuah permen. Permen yang banyak dijumpai dan tersebar dikalangan masyarakat yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen lunak (*soft candy*) termasuk diantaranya adalah permen jelly (Purba, 2011). Permen *jelly* digemari karena memiliki rasa, bentuk, kekenyalan dan elastisitasnya (Hambali dkk., 2004).

Tekstur kenyal pada permen *jelly* umumnya terbuat dari pektin yang terdapat pada buah seperti nanas (Albrecht, 2010) dan sirsak (Sudaryati dan Kardin, 2013) Serta karagenan pada rumput laut (Hudaya, 2008). Jumari, dkk. (2015) memanfaatkan buah naga sebagai permen *jelly*, sedangkan pemanfaatan umbi bit sebagai permen jelly masih jarang dikenal masyarakat, sehingga menarik untuk dilakukan penelitian mengenai permen *jelly* sari umbi bit. Pada penelitian sebelumnya Hanifah, dkk (2016) menyatakan aroma pada P3 50% umbi bit mendapatkan persentase tertinggi yaitu mendapatkan 100%, rasa P3 50% sebesar 96%, tekstur 70% sari umbi bit mendapatkan sebesar 60%, warna P3 50% umbi bit mendapatkan 96% pada produk permen *jelly*.

Umbi bit biasanya dikonsumsi hanya sebagai sayuran, maka perlu pengolahan lebih lanjut guna menambah nilai gizi dan nilai ekonomis dari umbi bit dan untuk menarik masyarakat baik dari kalangan anak-anak maupun dari orang dewasa dalam mengkonsumsi permen umbi bit sehingga membuat umbi bit mengalami diversifikasi produk salah satunya yaitu dijadikan produk permen *jelly*. Kandungan umbi bit kaya akan vitamin C, vitamin B dan sedikit vitamin A (Splittstoesser, 1984).

Pada penelitian sebelumnya belum ada penelitian permen *jelly* dengan pencampuran kayu manis yang dijadikan produk permen *jelly*. Kulit kayu manis memiliki bau dan warna yang khas, biasanya dibuat sebagai penyedap makanan atau kue, dan juga bisa di buat sirup (Ferry, 2007). Kandungan kayu manis menurut Ervina, dkk (2016) yaitu alkohol sinamat, kumarin, asam sinamat, sinamaldehyd, antosinin dan minyak atsiri dengan kandungan gula, protein, lemak sederhana, pektin dan lainnya. Berdasarkan latar belakang maka penelitian ini berjudul tentang **“study pembuatan permen jelly umbi bit (*Beta vulgaris* l) dengan penambahan dan kayu manis (*Cinnamomum burmani*)”**

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan kayu manis 2%, 4%, 6% terhadap kadar air, warna dan organoleptik meliputi (rasa, warna, aroma, tekstur) pada permen *jelly* umbi bit?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh penambahan kayu manis 2%, 4%, 6% terhadap kadar air, warna dan organoleptik meliputi (rasa, warna, aroma, tekstur) pada permen *jelly* umbi bit.

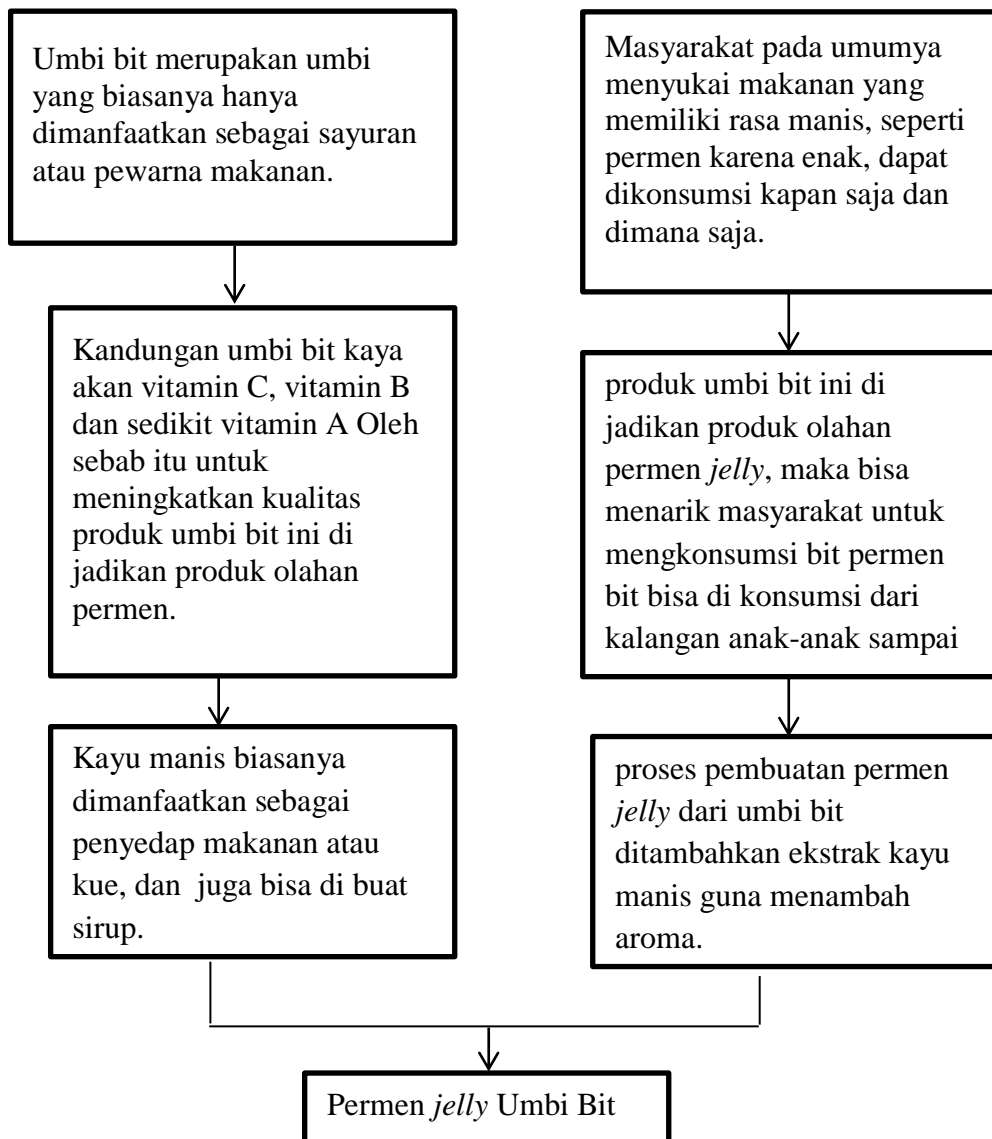
1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian diharapkan diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Kepada masyarakat yang berniat dan berkeinginan untuk mengolah umbi bit (*Beta vulgaris L*) menjadi suatu hasil olahan yang bermanfaat dan lebih bernilai dalam hal ini berupa permen *jelly*.
2. Dapat menambah kajian ilmu pengetahuan bahwa bit (*Beta vulgaris L*) dapat digunakan sebagai makanan lain yaitu dengan cara pembuatan permen *jelly*.
3. Dapat membantu petani untuk meningkatkan produksi tanaman kayu manis sebagai pengganti gula pada bahan makanan.

1.5 Kerangka pikir penelitian

Kerangka berfikir terhadap permen jelly umbi bit



Gambar 1.1 Kerangka Berfikir