

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia salah satu negara tropis dengan potensi pengolahan tanaman kelapa (*Cocos nucifera*) yang tertinggi di dunia, (Rahma, 2015). Selain itu semakin banyak produksi kelapa juga terdapat melimpahnya limbah air kelapa tua, akan tetapi pengolahan limbah terutama pada air kelapa tua ini masih kurang. Sedangkan tanaman ini sangat serbaguna, karena air kelapa tua mengandung makronutrien dan mikronutrien yang relatif lengkap, dan hampir semua dari bagian tanaman ini dimanfaatkan oleh manusia. Air kelapa tua mengandung karbohidrat yang lebih rendah daripada air kelapa muda, karena umur buah kelapa semakin tua lebih rendah kandungan air dan karbohidratnya, (Hasyim, dkk., 2017)

Air kelapa banyak yang terbuang (tidak diproduksi) sehingga dapat menimbulkan masalah terhadap lingkungan serta mengakibatkan kerusakan pada tanah dan bau tidak sedap karena banyaknya limbah air kelapa yang terbuang. Sedangkan setiap harinya yang dimanfaatkan adalah daging kelapa sedangkan air kelapa tua sendiri banyak yang belum dimanfaatkan. Air kelapa tua merupakan air kelapa dari buah tanpa campuran, steril dan memiliki kandungan yang tinggi seperti kadar kalium, khlor, serta klorin, (Haerani dan Hamdana, 2016).

Selain itu air kelapa juga disebut dengan pohon segudang manfaat karena mulai dari akar sampai daunnya dapat dimanfaatkan sebagai kebutuhan

masyarakat, serta air kelapa tua mempunyai manfaat untuk kesehatan, di antaranya: menambah imun tubuh, dapat melancarkan aliran darah, dapat meredakan batuk, menjaga saluran pencernaan, mengontrol kadar gula darah. Pemanfaatan air kelapa tua saat ini masih terbatas pada yang diolah dalam industri, minuman segar, dan selain itu dapat dimanfaatkan untuk bahan baku pengolahan permen jelly.

Produk permen adalah makanan ringan sehingga dapat dikonsumsi mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Mengingat kandungan dalam air kelapa tua sangat baik bagi kesehatan terutama yang mengonsumsinya. Sehingga air kelapa dapat di olah menjadi permenjelly dengan ditambah bahan baku herbal yang akan menambah khasiat pada produk, dengan penambahan ekstrak jahe dan ekstrak jeruk lemon. Jahe mempunyai kandungan (minyak atsiri) dan (oleoresin) jumlah yang tinggi jika dibedakan dari jahe yang lainnya, yaitu mengandung minyak atsiri antara 2,58-3 dan oleoresin. Adanya penambahan ekstrak jahe merah terhadap permen jelly berpengaruh nyata pada aroma, rasa dan pH, antioksidan, (Susanti, dkk., 2019). Selain itu ekstrak lemon (*Citrus limon*) salah satu jenis jeruk dan biasanya disebut sitrun. Karakteristik buah lemon mempunyai rasa masam, serta aroma khas yang segar, dan dimanfaatkan untuk bahan tambahan penyedap, menyegarkan dalam makanan, (Ginting, dkk., 2014).

Berdasarkan pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa penulis akan melaksanakan penelitian dengan memanfaatkan air kelapa tua untuk dijadikan bahan baku permen jelly yang dipadukan dengan ekstrak jahe merah serta dengan variasi ekstrak jeruk lemon dan waktu pemasakan sehingga akan

diperoleh permen herbal yang berkhasiat untuk semua kalangan dari anak sampai orang dewasa.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana karakteristik permen jelly air kelapa tua dengan jahe dan lemon terhadap sifat kimia (kadarair, vitamin C, gula total, PH)?
2. Bagaimana karakteristik permen *jelly* air kelapa tua dengan jahe dan lemon terhadap organoleptik (tekstur, aroma, rasa)?

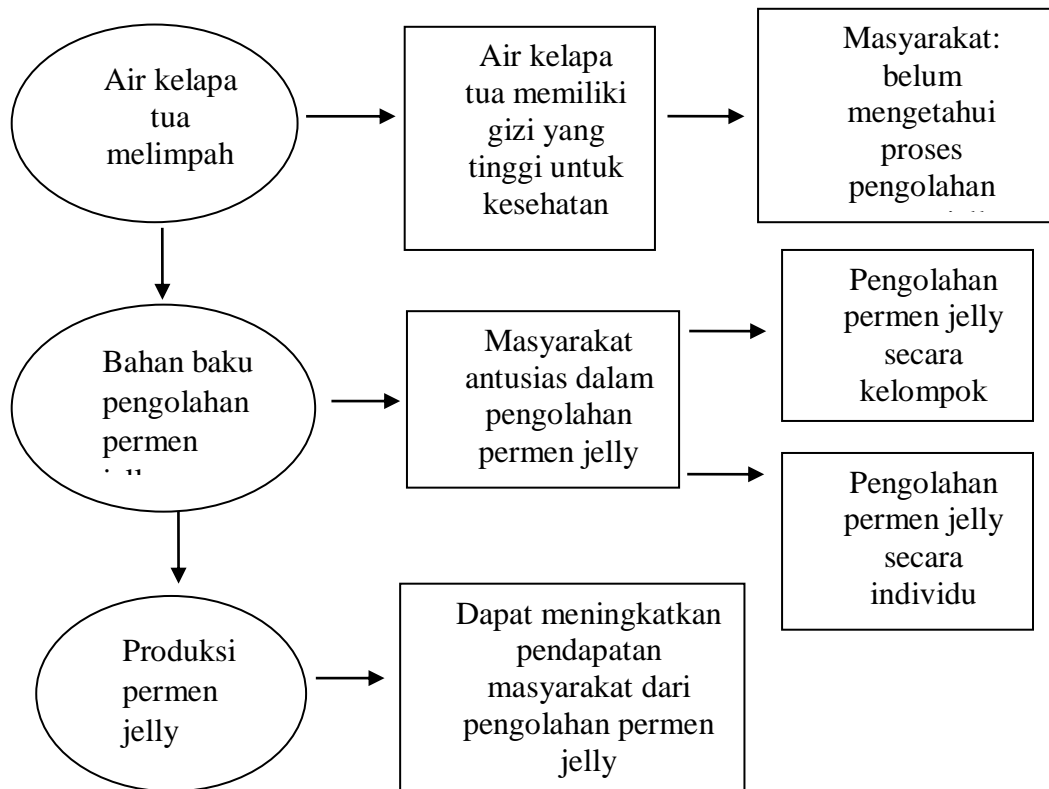
1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis karakteristik penambahan ekstrak jeruk lemon dan lama waktu pemasakan terhadap analisis kimia (kadar air, vitamin C, gula total, PH) terhadap permen *Jelly* air kelapa tua.
2. Menganalisis karakteristik penambahan ekstrak jeruk lemon dan waktu lama pemasakan terhadap sifat organoleptik (rasa, tekstur, aroma) permen *Jelly* air kelapa tua.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Mendapatkan komposisi pembuatan permen *jelly* air kelapa tua dengan penambahan ekstrak jahe merah dan ekstrak jeruk lemon, pengaruh penambahan ekstrak jahe merah dan ekstrak Jeruk lemon terhadap kandungan vitamin C dan kadar air dan dapat dijadikan peluang untuk berwirausaha.

1.5 Kerangka Pemikiran



Gambar 1. 1 Kerangka Pemikiran

