

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn) merupakan tanaman sejenis bunga sepatu (*Hibiscus rocasinensis*) termasuk golongan tumbuhan perdu atau semak yang merupakan tanaman musiman. Dahulu tanaman ini hanya dikenal sebagai tanaman hias yang tak dihiraukan tetapi pada saat ini dikenal sebagai tanaman yang berkhasiat. Bunga dari tanaman ini dapat berfungsi sebagai sumber bahan obat herbal dan dapat diolah menjadi sirup, selai, dan manisan (Winarti,2006)

Tanaman rosella memiliki banyak manfaat mulai dari batang yang dapat dijadikan karung goni, daunnya dapat dijadikan kosmetik dan bunganya yang memiliki beragam khasiat. Maryani dan Kristiana (2005) menyatakan bahwa kelopak bunga rosella yang direbus dengan air berkhasiat sebagai peluruh kencing dan merangsang keluarnya empedu dari hati (chloretic), menurunkan tekanan darah (hypotensive), mengurangi kekentalan (viskositas) darah, dan meningkatkan peristaltik usus. Khasiat lain yang telah diketahui dari tanaman rosella diantaranya sebagai antikejang (antipasmodik), mengobati cacingan (antelmitik) dan sebagai anti bakteri. Rosella sudah banyak dikenal masyarakat sebagai tanaman yang banyak memiliki khasiat tetapi tidak banyak dari masyarakat yang mengkonsumsi rosella tersebut.

Menurut Mardiah dkk., (2009), kandungan zat besi pada kelopak bunga rosella dapat mencapai 8,98 mg/100 gram dan pada daun bunga rosella (sebesar 5,4 mg/100 gram. Selain itu, kelopak bunga rosella mengandung 1,12% protein, 12% serat kasar , 21,89 mg/100 gram sodium, vitamin C da'n vitamin A. Dengan adanya gambaran tentang begitu banyaknya kandungan gizi serta manfaat dari kelopak bunga rosella tersebut , maka kelopak bunga rosella berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan berbagai makanan atau minuman, salah satunya adalah pembuatan permen *jelly*

Permen jelly adalah salah satu produk olahan yang sangat digemari oleh konsumen. Permen jelly merupakan permen yang terbuat dari campuran sari buah-

buahan, bahan pembentuk gel atau dengan penambahan essens untuk menghasilkan berbagai rasa, dengan bentuk fisik transparan serta mempunyai tekstur kenyal Malik (2010) dalam Windi (2013). Berdasarkan SNI 2547-2-2008 permen jelly ialah permen bertekstur lunak yang diproses dengan penambahan pektin, pati, karagenan, gelatin dan lain-lain yang digunakan untuk modifikasi tekstur sehingga menghasilkan produk yang kenyal. Pada umumnya permen jelly ditambahkan gelatin sebagai bahan pembentukan gel. Gelatin komersial biasanya diperoleh dari ikan, sapi dan babi. Selama ini bahan gelatin sebagian besar masih diimpor (Windi, 2013).

Permen jelly yang baik dengan mutu yang baik memiliki ciri-ciri berpenampilan jernih dan transparan, bertekstur kenyal dan elastis, manis dan sedikit asam, serta beraroma buah segar. Salah satu faktor yang mempengaruhi mutu permen jelly adalah adanya bahan pembuat gel. Gel yang kuat dan tekstur yang kenyal pada permen jelly dapat dihasilkan dengan adanya penam bahan-bahan yang mengandung pembentuk gel (Hasriyanti, 2015)

Sukrosa pada pembuatan permen jelly digunakan sebagai bahan utama karena memberikan aroma, rasa dan tekstur yang khas (Cosidine, 1982 dalam Rohjani, 2000) Menurut Muchtadi (1989) dalam Santoso dan Suladjo (2012) pembentukan gel ditentukan oleh sukrosa, asam dan pektin. Sukrosa sangat berpengaruh terhadap pembuatan soft candy, hal mana gula (Sukrosa) pada pembuatan soft candy berfungsi untuk meningkatkan intensitas rasa manis, membentuk tekstur yang liat dan menurunkan kekerasan permen jelly yang terbentuk. Sukrosa yang ditambahkan tidak boleh lebih dari 65% agar pembentukan kristal-kristal dipermukaan gel dapat dicegah (Winarno, 1984).

Dari latar belakang diatas bahan pembentuk gel yang digunakan adalah gelatin sapi dan sari kelopak bunga rosella yang mempunyai kandungan pektin cukup tinggi diharapkan dapat membantu nilai fungsional dari pembentukan gel. Namun pada pembuatan permen jelly rosella belum ditemukan formulasi terbaik yang sesuai dengan SNI. Penelitian pengaruh konsentrasi gelatin dan gula terhadap organoleptik permen jelly rosella perlu dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka permasalahan yang dapat dirumuskan yaitu :

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi gelatin sapi pada permen jelly rosella terhadap tingkat kesukaan konsumen ?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi gula pada permen jelly rosella terhadap tingkat kesukaan konsumen ?

3. Bagaimana pengaruh kombinasi gelatin sapi dan gula pada permen jelly rosella terhadap tingkat kesukaan konsumen ?

1.3 Tujuan

Penelitian pengaruh gelatin sapi dan gula terhadap organoleptik permen jelly rosella bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi gelatin sapi pada permen jelly rosella terhadap tingkat kesukaan konsumen
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi gula pada permen jelly rosella terhadap tingkat kesukaan konsumen
3. Mengetahui pengaruh kombinasi gelatin sapi dan gula pada permen jelly rosella terhadap tingkat kesukaan konsumen.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Memberikan informasi terkait pengaruh gelatin sapi dan gula pada permen jelly rosella terhadap tingkat kesukaan konsumen
2. Memberikan informasi jumlah konsentrasi gelatin sapi dan gula yang optimal pada pembuatan permen jelly rosella