

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permen jelly merupakan suatu produk olahan bertekstur lunak, yang diproses sedemikian rupa dan biasanya dicampur dengan lemak, gelatin, emulsifier dan lain-lain, sehingga dihasilkan produk yang cukup keras untuk dibentuk namun cukup lunak untuk dikunyah dalam mulut, sehingga setelah adonan masak dapat langsung dibentuk dan dikemas dengan atau tanpa perlakuan *aging* (SNI No. 3547.2-2008).

Nanas merupakan tanaman semak yang memiliki nama ilmiah *Ananas comosus* (L.) Merr. Dan termasuk dalam famili bromeliaceae. Tanaman ini berasal dari daratan Amerika Selatan dan selanjutnya berkembang meluas ke seluruh dunia yang beriklim tropis, termasuk Indonesia (Ashari, 2006). Terdapat empat golongan varietas nanas yang beredar di pasaran, yakni golongan *Spanish*, *Queen*, *Abacaxi*, dan *Smooth Cayenne* (Suyanti, 2010).

Kandungan gizi yang paling menonjol dari nanas adalah vitamin C dan mangan. The World's Healthiest Foods mengungkapkan bahwa kandungan vitamin C pada 165 g nanas mencapai 105,1 % kebutuhan per hari. Sedangkan kandungan mangannya mencukupi 76,5 % kebutuhan per hari.

Selain itu, ekstrak inti buah dan batang nanas banyak mengandung enzim proteolitik bromelain yang dapat membantu memecah protein. Nanas pun kaya akan tembaga, serta mengandung cukup banyak vitamin B1, vitamin B6, serat pangan, folat, dan asam pantotenik. Vitamin A juga ditemukan dalam nanas meski dalam jumlah kecil.

Nanas memiliki kadar pektin yang rendah namun tingkat keasaman yang cukup untuk pembentukan gel pada permen jelly (Albrecht, 2010). Karena kadar pektin yang rendah, maka perlu ditambahkan bahan pembentuk gel untuk dapat membuat permen jelly dari buah nanas. Bahan pembentuk gel yang biasa digunakan antara lain gelatin, karagenan.

Selain dikonsumsi dengan cara biasa, nanas juga diolah menjadi beberapa makanan seperti jus nanas, manisan, sampai keripik nanas. Selain bermanfaat

sebagai bahan makanan, buah nanas juga sering dimanfaatkan sebagai bahan pengobatan alternatif serta perawatan kecantikan. Hal ini karena nanas mengandung banyak zat gizi dan senyawa yang dibutuhkan tubuh.

Permen jelly tergolong makanan semi basah, oleh karena itu cepat rusak, maka dari itu perlu penanganan yang tepat untuk memperpanjang masa simpan. Pada penelitian kali akan dilakukan **“Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus L. Merr*)”**. Oleh karena itu penelitian dilakukan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi sukrosa yang tepat terhadap mutu permen jelly nanas dan diharapkan menghasilkan permen jelly yang lebih bergizi dan diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

- a. Apakah ada pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap sifat kimia, dan organoleptik *permen jelly* nanas?
- b. Bagaimana konsentrasi yang tepat dalam pembuatan *permen jelly* nanas dengan menggunakan sukrosa?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini antara lain adalah :

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap terhadap sifat kimia dan organoleptik permen jelly nanas.
- b. Mengetahui konsentrasi sukrosa yang tepat pada pembuatan permen *jelly* nanas.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- a. Dapat memberikan tambahan informasi tentang penambahan sukrosa pada pembuatan permen jelly nanas terhadap sifat kimia dan organoleptik.
- b. Sebagai bahan pertimbangan untuk membuat produk olahan yang berbahan baku nanas.