

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rosella merupakan tanaman serat yang berasal dari India Timur. Rosella di Indonesia sudah dikenal sejak tahun 1992. Rosella tumbuh dari biji bunga Rosella yang disebarkan luas di daerah tropis dan subtropis. Rosella tumbuh dengan ketinggian 3-5 meter serta menghasilkan bunga berwarna merah gelap (Rahmawati,2012).

Budidaya Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) diproduksi untuk memenuhi kebutuhan industri karung goni. Namun pasar industri karung goni dari serat alami rosella sudah tidak dapat bersaing dengan serat impor dari negara China dan India serta adanya karung plastik yang jauh lebih murah.

Saat ini pembudidaya Rosella mulai bergeser sebagai penghasil bahan makanan dan minuman. Pemanfaatan bunga merah Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) terus meningkat dengan banyaknya penelitian yang menyebutkan bahwa kelopak bunga Rosella merah memiliki kandungan yang berkhasiat untuk kesehatan. Kelopak Rosella bermanfaat untuk pencegahan penyakit seperti penyakit kanker dan radang, mengendalikan tekanan darah, melancarkan peredaran darah dan buang air besar, anti kejang, anti cacing dan anti bakteri. Manfaat ini disebabkan adanya kandungan vitamin A, vitamin C, asam amino, protein dan Kalsium (Rahmawati,2012). Melihat banyaknya manfaat dari bunga Rosella terhadap tubuh manusia, maka perlu dikembangkannya suatu produk makanan selingan dari bunga Rosella dimana produk dapat disukai banyak orang bukan hanya dikenal sebagai minuman kesehatan namun dapat dikenal sebagai produk pangan yang memiliki rasa enak bila dikonsumsi. Salah satu alternatif produk yang disukai banyak kalangan adalah permen.

Permen merupakan makanan selingan yang sangat disukai masyarakat luas, karena harga terjangkau tidak menguras saku, praktis dan memiliki berbagai rasa, warna dan tekstur yang beragam. Permen yang bertekstur lunak merupakan bahan pangan yang tepat dengan gizi yang baik dan cukup mengenyangkan. Permen bertekstur lunak itu adalah permen jelly yang berbentuk semi padat.

kelebihan permen jelly dibandingkan permen lainnya adalah daya kohesifnya lebih tinggi daripada daya adhesifnya sehingga tidak lengket pada gigi (Putut, Lesmana dan Kusuma,2008). Bahan pembentuk gel yang sering digunakan adalah gelatin dan agar-agar.

Gelatin merupakan protein yang diperoleh dari hidrolisis kolagen yang secara alami terdapat pada kulit, tulang atau jaringan hewan (Atmoko dan Pangestuti,2011). Permen akan meleleh di mulut saat dimakan. Untuk menghasilkan mutu permen jelly yang baik maka perlu adanya tambahan pemanis yang berkualitas dan tepat.

Bahan pemanis yang sering digunakan dalam pengelolaan permen adalah jenis gula sukrosa. Gula sukrosa mempunyai kandungan kalori cukup tinggi sebesar 400 kalori dalam 100 gram gula sukrosa (Lidiasari Syafitri dan Indrawan,2010).

Tingginya kadar gula dalam tubuh dapat mengakibatkan diabetes sehingga membuat komplikasi dalam tubuh. Gula Stevia merupakan pemanis alami dari daun Stevia yang telah digunakan selama bertahun-tahun oleh beberapa negara seperti Jepang dan Amerika Selatan. Kualitas gula Stevia didasarkan atas aroma, rasa, penampilan dan tingkat kemanisannya. Nilai kalori gula Stevia sangat kecil dengan tingkat kemanisan sebesar 70-400 kali dari gula tebu.

Gula Stevia tidak hanya mengandung pemanis glikosida (steviosida, rebaudiosida, dan glucoside), namun gula Stevia juga mengandung protein, karbohidrat, fiber, fosfor, kalium, kalsium, magnesium, natrium besi, minyak, vitamin A dan vitamin C (Novitasari,2013). Sehingga pemanis alami gula Stevia tepat untuk menunjang gizi dan kelezatan permen jelly Rosella. Berdasarkan uraian diatas untuk mencapai rasa permen jelly Rosella yang berkualitas baik dan rasa yang enak harus diimbangi dengan penambahan gula Stevia yang sesuai dengan kesukaan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang rumusan masalah dari penelitian “Organoleptik Permen Jelly Rosella dengan Variasi Penambahan Gula Stevia terhadap Kesukaan Konsumen” sebagai berikut:

- 1.2.1 Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap permen jelly Rosella dengan variasi penambahan gula Stevia berdasarkan warna, aroma, rasa, kekenyalan dan aftertaste?
- 1.2.2 Bagaimana formula permen permen jelly Rosella dengan variasi penambahan gula Stevia yang paling disukai konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari uraian latar belakang, tujuan dari penelitian “Organoleptik Permen Jelly Rosella dengan Variasi Penambahan Gula Stevia terhadap Kesukaan Konsumen” sebagai berikut:

- 1.3.1 Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap permen Rosella dengan variasi penambahan gula Stevia berdasarkan warna, aroma, rasa, kekenyalan dan aftertaste.
- 1.3.2 Untuk mengetahui formula permen Rosella dengan variasi penambahan gula Stevia yang paling disukai konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian sebagai berikut :

- 1.4.1 Bagi peneliti

Mengembangkan jiwa ilmiah untuk memperbanyak keilmuan terapan yang telah diperoleh serta melatih berpikir cerdas, inovatif dan profesional.

- 1.4.2 Bagi perusahaan dan masyarakat umum

Untuk memperoleh informasi dari peneliti sehingga dapat diterapkan dalam usaha pengelolaan permen Rosella yang menggunakan pemanis rendah kalori aman bagi kesehatan dan untuk mengetahui konsentrasi gula Stevia yang tepat.

1.4.3 Bagi pengelola pemerintahan

Dapat meningkatkan pengelolaan permintaan melalui penetrasi pasar, diversifikasi produk dan pengembangan jalur distribusi yang lebih baik.