

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil rempah-rempah di dunia. Rempah-rempah banyak digunakan sebagai bahan pengawet dalam produk pangan sejak dahulu karena bersifat antioksidan dan antimikrobia. Aprilia (2010) menyatakan bahwa penggunaan rempah-rempah sebagai antioksidan merupakan alternatif untuk memperoleh antioksidan alami yang diduga lebih aman untuk dikonsumsi dibandingkan dengan antioksidan sintetik. Salah satunya jenis rempah-rempah yang terdapat minuman sinom berpotensi sebagai antioksidan akan tetapi pemanfaatan rempah ini masih sangat terbatas.

Minuman sinom dikonsumsi oleh masyarakat karena mampu memberikan efek fungsional terhadap kesehatan. Rempah yang digunakan pada minuman sinom dalam bentuk cair dan padat telah dilakukan. Mulyani et al. (2010) telah dilakukan pengujian untuk mengetahui kemampuan aktivitas antioksidan terhadap daya hambat terjadinya proses oksidasi lemak. Hasilnya menunjukkan bahwa ekstrak kunyit dalam pelarut etanol menghasilkan produk ekstrak kunyit dengan aktivitas antioksidan, sedangkan ekstrak daun asam dalam pelarut etanol mempunyai aktivitas antioksidan 0,1. Resi (2012) menunjukkan bahwa formula minuman fungsional campuran kunyit 10% dan asam jawa 5% (v/v) merupakan minuman kunyit asam terpilih yang memiliki kapasitas antioksidan 99,594 ppm AAE dan kadar total fenol 97,451 ppm. Kandungan senyawa pada minuman kunyit asam dan sinom berfungsi mengobati penyakit secara alami dan dapat menangkal radikal bebas dalam tubuh. Radikal bebas yang terlalu banyak terbentuk didalam tubuh menyebabkan ketidak seimbangan yang disebut dengan stres oksidatif.

Minuman sinom yang diproduksi oleh Himpunan teknologi industri pertanian(Himatrian) menggunakan campuran antara lain kunyit, asam jawa, asam muda, gula merah dan gula pasir penambahan air dengan perbandingan pembuatan minuman sinom sebagai berikut: rimpang kunyit segar dikupas dan ditimbang 50

gram kemudian dicuci hingga bersih. Kunyit yang telah bersih ditambahkan air 400 ml kemudian dihancurkan selama 3,5 menit selanjutnya disaring. Hasil dari penyaringan adalah ekstrak kunyit yang kemudian direbus hingga mendidih. Untuk bagian daun asam, ditimbang 250 gram kemudian dicuci hingga bersih. Daun asam yang sudah bersih ditambahkan air 300 ml dan direbus hingga mendidih, dicampurkan dengan ekstrak kunyit kemudian diaduk. Jika sudah rata kemudian disaring selanjutnya didinginkan, hasil saringan yang telah dingin tersebut yang merupakan minuman sinom (Inayah, 2012).

Ditinjau dari besarnya manfaat dan kurang optimalnya penggunaan rempah-rempah pada minuman sinom maka perlu dilakukan diversifikasi produk pangan yang disukai oleh masyarakat, salah satunya adalah dalam bentuk permen. Salah satu jenis permen yang banyak beredar saat ini adalah hard candy. Hard candy merupakan salah satu permen non kristalin yang dimasak dengan suhu tinggi yang memiliki tekstur keras, penampakan mengkilat dan bening. Produk hard candy sering mengalami kelengketan dan kristalisasi permen. Oleh karena itu, diperlukan sirup glukosa dalam proses pembuatan hard candy untuk menghambat kristalisasi sukrosa selama proses berlangsung. Sirup glukosa merupakan jenis yang paling sering digunakan. Pada penelitian sebelumnya yaitu pembuatan permen flavor pedada oleh Nurwati (2011) digunakan sukrosa dan glukosa dengan perbandingan 50: 40 sedangkan dalam pembuatan permen chewy tape ketan hitam oleh Kiki, (2016) digunakan sirup glukosa dan sorbitol dengan perbandingan 70 : 30. Untuk itu, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis dan konsentrasi pada formulayang tepat pada pembuatan *hard candy* flavor sinom

1.2 Rumusan Masalah

Masalah yang dikaji dari penelitian ini adalah

1. Bagaimana formulasi hard candy dengan flavor ekstrak sinom Brengos?
2. Bagaimana karakteristik fisikokimia dan organoleptik dari *hard candy* dengan flavor ekstrak Sinom Brengos?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah

1. Mengetahui formulasi terbaik *hard candy* dengan penambahan ekstrak sinom brengos
2. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak sinom brengos terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik permen

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dari penelitian ini adalah

1. Permen yang digunakan adalah permen *hard candy*
2. Formula ekstrak sinom yang digunakan adalah Sinom Brengos TIN UISI

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini antara lain :

1. Memperkaya kemampuan ilmiah mahasiswa melalui tulisan skripsi di jurusan Teknologi Industri Pertanian Universitas Internasional Semen Indonesia
2. Memberikan gambaran dan informasi bagi mahasiswa khususnya jurusan Teknologi Industri Pertanian bagaimana mengembangkan produk permen dengan menggunakan bahan dasar pertanian.
3. Menjadi sumber referensi bagi konsumen dan produsen dalam pembuatan *hard candy*