

I. PENGANTAR

A. Latar Belakang

Permen adalah produk pangan yang disukai semua orang mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Hal ini karena permen dapat dikonsumsi dimanapun dan kapan pun. Minat konsumen pada permen menjadikan peluang bisnis yang menguntungkan, tetapi karena permen ini sangat umum dikonsumsi, orang jarang memperhatikan kandungan gizi permen.

Seiring berjalannya waktu, kesadaran masyarakat akan kesehatan meningkat. Masyarakat menjadi semakin kritis dalam memilih semua produk makanan yang akan mereka konsumsi. Hal ini mendorong para produsen untuk membuat produk pangan yang selain memiliki penampilan menarik, juga memiliki kandungan gizi yang baik.

Permen keras telah tersedia dalam berbagai bentuk, rasa dan warna. Akan tetapi, bahan yang digunakan dalam pembuatan permen masih umum seperti buah-buahan, jahe, mint dan kacang-kacangan (Pratiwi dkk, 2008). Sebenarnya masih banyak bahan yang belum digunakan seperti serai, pala, kayu manis, dll.

Serai adalah tanaman yang umumnya digunakan sebagai bumbu dapur dan pengobatan tradisional. Serai dipilih sebagai bahan tambahan pembuatan permen keras, karena memiliki berbagai keunggulan. Serai terdiri atas akar, batang dan daun. Serai mengandung saponin, flavonoid, dan polifenol. Disamping itu serai juga mengandung minyak atsiri dari berbagai senyawa yang berbau khas. Selama

ini serai dimanfaatkan sebagai obat tradisional, bumbu dapur dan aroma pada minuman hangat.

Serai adalah salah satu komoditi yang mempunyai potensi untuk dikembangkan penggunaannya, baik sebagai bahan makanan maupun sebagai bahan baku industri. Sebagai bahan makanan, serai banyak digunakan sebagai bumbu dalam beberapa makanan olahan, sedangkan sebagai bahan baku industri serai dapat diolah menjadi minyak serai maupun menjadi sitral. Pengembangan serai disamping memberikan komoditi alternatif kepada petani, juga sebagai diversifikasi produk yang dapat menguntungkan.

Dalam rangka menjadikan nilai tambah terhadap serai dapur berbagai usaha dilakukan. Salah satunya membuat olahan pangan yang dapat dibuat dari serai.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, masalah penelitian yang dapat dirumuskan yaitu :

1. Belum diketahui perbandingan yang tepat antara sukrosa dan sirup glukosa yang digunakan dalam pembuatan permen keras serai.
2. Belum diketahui penambahan ekstrak serai yang tepat dalam pembuatan permen keras serai.
3. Belum diketahui formula pembuatan permen keras serai yang tepat dan dapat diterima panelis serta karakteristik kimia.

C. Kerangka Pemikiran

Permen keras adalah jenis makanan selingan berbentuk padat, dibuat dari gula atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan (BTP) yang diijinkan, bertekstur keras, tidak menjadi lunak jika dikunyah (BSN, 2008). Perbandingan sukrosa dan sirup glukosa sebagai komponen utama permen keras adalah salah satu faktor yang penting untuk diperhatikan. Kesalahan perbandingan antara sukrosa dan sirup glukosa dapat menyebabkan *graining* (kristalisasi) dan *stickiness* (keadaan lengket) pada permen (Alikonis, 1979).

Hasil penelitian permen keras belimbing wuluh oleh Engka (2016), menunjukkan perbandingan konsentrasi sukrosa dan sirup glukosa yang paling disukai panelis yaitu 60% sukrosa : 40% sirup glukosa. Semakin tinggi jumlah sukrosa akan menghasilkan permen yang semakin keras, menurunkan kadar air dan waktu larut menjadi lama. Penelitian serupa oleh Nurwati (2011) menyimpulkan bahwa, konsentrasi perbandingan sukrosa dan sirup glukosa yang digunakan menjadi hasil yang terbaik adalah 1:1. Penelitian lain tentang pembuatan permen keras oleh Hidayah (2014) dengan perbandingan sukrosa dan sirup glukosa dengan hasil terbaiknya adalah 80 g : 20 g.

Pemberian rasa pada permen keras dapat dilakukan dengan menggunakan ekstrak dari tanaman serai. Rasa yang khas pada permen keras tergantung dari penambahan ekstrak yang digunakan. Pemberian *volume* ekstrak tertentu akan mempengaruhi warna, rasa dan aroma.

D. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud penelitian adalah untuk memanfaatkan serai sebagai *flavour* dalam pembuatan permen keras. Tujuan penelitian adalah mengetahui pengaruh formula permen pada karakteristik kimia, serta mendapatkan formula yang dapat diterima panelis.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai diversifikasi olahan pangan serai menjadi permen keras. Selain itu juga, menghasilkan makanan praktis yang dapat dikonsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat.

F. Hipotesis

Perbandingan sukrosa dan sirup glukosa serta penambahan ekstrak serai berpengaruh pada karakteristik kimia permen dan daya terima panelis.