

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Murbei (*Morus alba* L) merupakan salah satu tanaman yang digunakan sebagai obat tradisional yang dapat tumbuh secara liar di seluruh wilayah Indonesia (Sunanto, 2009). Sebagian masyarakat memanfaatkan tanaman murbei untuk memperbanyak ASI (air susu ibu), menyembuhkan radang kulit dan kemerahan. Murbei (*Morus alba* L) dapat mengatasi tekanan darah tinggi, mencegah dan mengatasi kerusakan ringan pada mata, sebagai obat penurun demam, dan mengatasi anemia (Hariana, 2008). Tanaman murbei juga mengandung flavonoid yang memiliki aktivitas biologis dalam hal aktivitas antioksidan (Wang *et al.*, 2013).

Daun murbei mengandung protein sekitar 22,95%; lemak 4,10%; serat 10,21%; abu 9,83%; dan air 68,89% (Nunuh dan Andikarya, 2006). Daun murbei juga terdapat asam askorbat, asam folat, karotein, vitamin B1, dan pro vitamin D (Singh dan Makkar, 2002). Kandungan protein yang tinggi pada daun murbei banyak dimanfaatkan sebagai pakan ulat sutra. Seiring perkembangan teknologi dan penelitian, tanaman murbei ternyata memiliki ragam manfaat yang baik sebagai bahan pangan. Salah satu usaha pengembangan produk pangan dari daun murbei dapat dibuat menjadi suatu bahan dalam pembuatan permen keras. Berdasarkan SNI 3547.1:2008, permen keras yaitu jenis makanan selingan berbentuk padat dibuat dari gula atau pemanis lain dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan, bertekstur keras, tidak menjadi lunak jika dikunyah, dan memiliki rasa dan bau yang normal. Keistimewaan permen keras adalah menyenangkan untuk dimakan, memiliki cita rasa yang disukai, mengandung gula yang tinggi, cepat dicerna, memberikan sumber energi yang cepat, penyedia gula darah, dapat juga digunakan sebagai *snack*, dan banyak disukai oleh kalangan masyarakat (Koswara, 2009).

Pada saat ini permen keras menjadi salah satu cemilan favorit dikalangan masyarakat. Penelitian ini dilakukan pembuatan permen keras dengan penambahan sari daun murbei. Dengan penambahan sari daun murbei, diharapkan permen keras yang dihasilkan lebih bergizi dan mengandung antioksidan. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, pembuatan permen keras dengan menggunakan konsentrasi 70 gram sukrosa dan 30 ml sirup glukosa yang dilarutkan dengan 10 ml air dengan penambahan sari daun murbei 0%, 4%, 8%, 12%, dan 16% dari berat total, diperoleh hasil semakin tinggi konsentrasisari daun murbei yang ditambahkan maka penampakan permen semakin gelap dan rasa permen murbei yang khas pahit manis.

Dari uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui sifat fisik, kimia dan organoleptik dari permen keras (*hard candy*) yang dihasilkan. Oleh karena itu penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Daun Murbei (*Morus alba L*) terhadap Karakteristik Permen Keras (*Hard Candy*)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi sari daun murbei (*Morus alba L*) terhadap karakteristik permen keras (*hard candy*) yang dihasilkan.
2. Untuk menghasilkan permen keras(*hard candy*) dengan karakteristik yang terbaik berdasarkan analisis fisik, analisis kimia dan analisis sensori.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Untuk menambah nilai guna daun murbei (*Morus alba L*) dengan memanfaatkan daun murbei menjadi permen keras (*hard candy*).
2. Meningkatkan keanekaragaman produk olahan dari daun murbei (*Morus alba L*).

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 : Perbedaan konsentrasi sari daun murbei tidak mempengaruhi karakteristik permen keras (*hard candy*) yang dihasilkan baik dari analisis fisik, analisis kimia, maupun analisis sensori.

H_1 : Perbedaan konsentrasi sari daun murbei berpengaruh terhadap karakteristik permen keras (*hard candy*) yang dihasilkan baik dari analisis fisik, analisis kimia, maupun analisis sensori.

