I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki banyak ragam jenis- jenis sumber daya alam sayuran yang tumbuh subur didalamnya. Untuk memenuhi kebutuhan gizi tubuh manusia membutuhkan konsumsi sayuran. Namun terkadang sayur-sayuran kurang diminati karena rasanya yang tidak terlalu disukai. Oleh karena itu sangat dibutuhkan cara agar sayuran menjadi produk olahan yang disukai dan bernilai gizi tinggi. Salah satu sayuran yang memiliki manfaat/gizi adalah daun katuk(*Sauropus androgynus)*.

Daun katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*.) atau yang sering disebut dengan daun manis merupakan jenis tanaman semak yang termasuk ke dalam famili Euphorbiaceae. Tanaman ini tumbuh di daerah tropis yang lembab, biasanya digunakan sebagai sayuran (Cikita, 2016). Daun katuk mengandung vitamin A, B, C, K, pro vitamin A, dan juga berfungsi sebagai antioksidan (Syahadat, dan Siregar, 2020). Dalam beberapa penelitian telah diketahui bahwa daun katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*.) mengandung senyawa flavonoid yang berkorelasi dengan aktivitas antioksidan. Daun katuk memiliki banyak manfaat seperti mengobati bisul, demam dan darah kotor (Azis dan Muktaningsih, 2006).

Daun katuk sama seperti sayuran lainnya mudah rusak terutama mengalami pelayuan apabila cara panen dan penyimpanan yang kurang baik, oleh karena itu pengolahan daun katuk diperlukan untuk menghasilkan variasi pengolahan makanan yang dapat memperpanjang umur simpan daun katuk. salahsatu upaya untuk memperpanjang umur simpan daun katuk dapat dilakukan dengan dibuat menjadi berbagai macam produk olahan seperti dalam pembuatan cookies, mie,snackbar dll. Salah satu usaha pemanfataan daun katuk juga dapat dibuat menjadi suatu bahan dalam pembuatan permen keras, penambahan sari daun katuk kedalam permen keras menjadi salahsatu keanekaragaman produk sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang bisa diterima oleh masyarakat.

Menurut BSN (2008) permen merupakan salah satu bentuk makanan olahan dari pendidihan campuran gula atau bahan tambahan pangan pemberi flavor. Hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan permen adalah kelarutan sukrosa. Permen yang menggunakan sukrosa murni mudah mengalami kristalisasi.permen keras dengan kandungan total solid sebanyak 97% memberikan tekstur yang baik dan memberikan umur simpan yang optimal. Akan tetapi jika semua hanya terdiri dari sukrosa maka akan menjadi lewat jenuh, sehingga karbohidrat ini menjadi tidak stabil. Masalah ini dapat diatasi dengan menggunakan campuran sukrosa dan sirup glukosa.

Komponen perasa dan pewarna penting dalam pembuatan permen. Perasa dan pewarna yang digunakan dapat berupa alami atau sintetik. Namun seiring dengan banyaknya indikasi yang menunjukkan bahwa bahan sintetik dapat membahayakan kesehatan, maka kesadaran kembali ke bahan alam menjadi pilihan masyarakat (Alfian, 2012).

Berdasarkan hasil pra penelitian, penulis menggunakan konsentrasi 70gr sukrosa dan 30gr sirup glukosa yang dilarutkan dengan 20 ml air dengan penambahan sari daun katuk 10%, 12%, 14%, 16%, dan 18% dari berat total bahan, semakin tinggi konsentrasi sari daun katuk yang ditambahkan maka warna permen semakin hijau.untuk memperbaiki flavor dari daun katuk sebagai bahan tambahan makanan ditambahkan sari daun pandan agar dapat memperbaiki warna dan aroma permen. penampilan warna tetap harus dijaga agar dapat menarik konsumen, karena hal yang petama dilakukan oleh konsumen adalah menilai produk dari penampilannya dan selera makan akan bangkit serta membuat persepsi positif pada makanan tersebut (Kuswandono, 2007).

Berdasarkan uraian di atas maka penulis melakukan penelitian untuk mengetahui sifat kimia, fisika dan sensori permen keras yang dihasilkan. Penulis melakukan penelitian dengan judul **"Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Terhadap Karakteristik Permen Keras"**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sari daun katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap karakteristik kimia, fisika dari permen keras.
2. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan sari daun katuk (*Sauropus androgynus*) yang tepat terhadap permen keras dengan karakteristik yang disukai

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

1.3 Manfaat Penelitian

1. Untuk menambah nilai guna daun katuk (*Sauropus androgynus*) dengan memanfaatkan daun katuk menjadi permen keras.
2. Meningkatkan keanekaragaman produk olahan dari daun katuk (*Sauropus androgynus*).