

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kolang-kaling merupakan biji buah aren (*Arenga pinnata*) yang diolah dengan cara buah aren direbus atau dibakar terlebih dahulu lalu buah dibelah dan dikeluarkan endospermnya kemudian direndam semalam agar kolang-kaling menjadi kenyal dan dicuci bersih lagi dengan air (Widyawati, 2012). Kolang-kaling mempunyai ciri-ciri berwarna putih, berbentuk oval, lunak, kenyal dan berlendir. Kolang-kaling biasanya diolah sebagai bahan tambahan pembuatan produk makanan seperti kolak dan manisan. Kolang-kaling pada saat ini sudah cukup banyak dikenal masyarakat namun, pemanfaatan kolang-kaling masih belum banyak dan perlu dilakukan pengembangan agar memiliki daya guna dan bisa meningkatkan nilai ekonomi produk olahan dari kolang-kaling (Meylindri, 2019). Kolang-kaling mengandung serat dan mineral yang dapat melancarkan proses pencernaan, kandungan kimia lain yang terdapat pada kolang-kaling yaitu galaktomanan (Purwati dan Nugrahini, 2018).

Galaktomanan merupakan polisakarida yang terdiri dari rantai manosa dan galaktosa yang umumnya digunakan sebagai pengental dan bersifat hidrokoloid yang juga dapat digunakan sebagai pengental untuk produk olahan pangan. Galaktomanan telah digunakan sebagai pengental, stabilizer, pengemulsi dan zat aditif pada berbagai industri makanan dan obat-obatan (Mikkonen, 2009 dalam Tarigan, 2012). Galaktomanan pada kolang-kaling berpotensi untuk diolah menjadi hidrokoloid untuk pembuatan produk permen *jelly*. Menurut SNI 3547-2-2008 Permen *jelly* merupakan permen yang memiliki tekstur yang lunak yang diolah dengan penambahan hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin, dan lain-lain yang digunakan untuk menghasilkan tekstur produk yang kenyal. Permen *jelly* juga merupakan pangan semi basah terbuat dari buah dan bahan pembentuk gel, dengan penampakan jernih dan transparan, serta mempunyai tekstur yang kenyal (Hartati, Widiyadadi dan Subandoro, 2016).

Penelitian yang menggunakan kolong-kaling telah banyak dilakukan oleh beberapa peneliti. Berdasarkan penelitian Ranti (2018), pembuatan permen *jelly* sari buah belimbing wuluh dengan konsentrasi kolong-kaling yang berbeda mendapatkan formulasi terbaik dengan penambahan 40% bubuk kolong-kaling dari jumlah total bahan.

Penggunaan kolong-kaling pada pembuatan permen *jelly* menghasilkan rasa yang kurang disukai panelis sehingga diperlukan bahan tambahan lain agar cita rasa yang dihasilkan lebih menarik, salah satunya dengan menambahkan bubuk daun kemangi. Daun kemangi sampai sekarang ini yang banyak diketahui masyarakat hanya dimanfaatkan sebagai lalapan segar dan sebagai bumbu aromatik dalam masakan (Yatpriningsih dan Dwi, 2016). Daun kemangi memiliki kandungan methyl chavicol, methyl cinnamate dan eugenol yang memberikan efek menyegarkan (Teuscher, 2006 dalam Wijaraya, 2019). Kemangi juga memiliki pigmen warna yang dihasilkan dari klorofil di dalam sel kloroplas yang pecah pada saat penghancuran dan mengeluarkan pigmen warna hijau (Budiarti, 2011). Daun kemangi dapat diolah menjadi bubuk sehingga mempermudah pemanfaatan daun kemangi sebagai pangan fungsional.

Daun kemangi mempunyai manfaat sebagai antioksidan yang merupakan senyawa yang dapat menghambat radikal bebas. Methyl chavicol dan rosmarinic acid yang merupakan kelompok senyawa fenolik dengan aktivitas antioksidan sebagai agen pereduksi, donor hidrogen dan penghilangan oksigen tunggal (Sarma, 2011). Berdasarkan penelitian Jannah (2016) pada bubuk daun kemangi diperoleh nilai aktivitas antioksidannya yaitu nilai IC50 yaitu 69,9152 ppm yang menandakan aktivitas antioksidan pada bubuk daun kemangi sedang.

Berdasarkan penelitian pendahuluan dengan penambahan bubuk daun kemangi pada permen *jelly* dari kolong-kaling dengan persentase 0%, 1%, 2%, 3%, dan 4% menghasilkan bahwa jumlah bubuk kemangi yang ditambahkan pada permen *jelly* berpengaruh terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur permen *jelly* yang dihasilkan jika ditambahkan bubuk daun kemangi diatas 4% maka kemungkinan produk tidak disukai oleh panelis sehingga penulis memberikan perlakuan dengan persentase 0%, 1%, 2%, 3% dan 4%.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti melakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui “Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Dari Kolang-kaling (*Arenga pinnata* Merr.)”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk daun kemangi terhadap karakteristik permen *jelly*.
2. Mengetahui persentase penambahan bubuk daun kemangi yang terbaik terhadap permen *jelly* yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu:

1. Dapat meningkatkan kualitas dan nilai guna dari kolang-kaling dan daun Kemangi.
2. Meningkatkan diversifikasi produk olahan kolang-kaling dan daun kemangi.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H₀ : Tingkat penambahan bubuk daun Kemangi berpengaruh tidak nyata terhadap permen *jelly* yang dihasilkan.
- H₁ : Tingkat penambahan bubuk daun Kemangi berpengaruh nyata terhadap permen *jelly* yang dihasilkan.