

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permen merupakan salah satu produk pangan yang banyak digemari oleh anak-anak, remaja maupun dewasa. Permen biasa disebut sebagai makanan menyenangkan atau yang biasa dikenal dengan istilah *fun food*. Permen didefinisikan sebagai jenis pangan padat yang terdiri dari gula sebagai komponen utamanya. Menurut jenisnya permen dikelompokkan menjadi dua macam yaitu permen kristalin (krim) dan permen non kristalin (*amorphous*). Salah satu jenis permen adalah permen keras (Koswara, 2009).

Permen keras merupakan salah satu permen non kristalin yang memiliki tekstur keras, penampakan bening serta berkilau (*glossy*). Bahan utama dalam pembuatan permen jenis ini adalah sukrosa, air dan sirup glukosa. Sedangkan bahan tambahannya adalah flavor, pewarna, dan zat pengasam. Permen keras memiliki kandungan total solid sebanyak 97% sehingga memberikan tekstur yang baik dan memberikan umur simpan yang optimal. Permen berfungsi sebagai sumber energi karena permen mengandung sukrosa dan gula lainnya. Permen juga mengandung sejumlah lemak, protein dan mineral yang dibutuhkan (Koswara, 2009).

Pada masa pandemi Covid-19, tubuh kita rentan terinfeksi apabila sistem imun berada dalam keadaan tidak baik (Adhikari, 2020). Pencegahan paparan virus dapat dilakukan dengan cara meningkatkan sistem imun tubuh. Dari segi pangan terdapat berbagai jenis bahan alami yang dapat meningkatkan imunitas tubuh. Salah satunya yaitu daun pegagan yang dimanfaatkan menjadi permen keras karena bersifat praktis dan dapat dikonsumsi secara langsung.

Di Indonesia tanaman pegagan sudah lama dikenal, tetapi belum banyak mendapat perhatian. Tanaman pegagan merupakan tanaman liar yang dapat ditemukan di tempat terbuka, tepi jalan, tepi parit diantara batuan. Tanaman pegagan belum dibudidayakan. Pegagan termasuk salah satu tumbuhan yang paling banyak dipakai sebagai bahan ramuan obat tradisional (Winarto dan Surbakti, 2003).

Pegagan memiliki banyak manfaat untuk tubuh diantaranya mengatasidemam, antibakteri, antialergi, dan stimulan sistem saraf pusat (Widiastuti, 2016). Selain itu pegagan juga bermanfaat sebagai antioksidan, antiinflamasi, dapat menyembuhkan luka dan memperbaiki memori (Suryo, 2010).

Pegagan (*Centella asiatica L.*) mengandung berbagai bahan aktif meliputi triterpenoid saponin, triterpenoid genin, minyak esensial, flavonoid, fitosterol, dan bahan aktif lainnya (Winarto, 2003). Kandungan bahan aktif yang terpenting dari beberapa bahan aktif lainnya

adalah triterpenoid saponin yang meliputi asiatikosida, centellosida, madekossida, dan asam asiatik. Asiatikosida merupakan komponen utama dari pegagan yang termasuk golongan saponin triterpen. Studi ilmiah menunjukkan bahwa asiatikosida berfungsi sebagai neuroprotektif untuk terapi penyakit parkinson yaitu melawan neurotoksisitas yang diinduksi oleh 1-methyl-4-phenyl-1,2,3,6-tetrahydropyridine (MPTP) (Suryo, 2010).

Flavonoid termasuk senyawa fenolik alam yang juga berfungsi sebagai antioksidan, dengan cara mendonasikan atom hidrogennya atau melalui kemampuannya mengkelat logam, berada dalam bentuk glukosida (mengandung rantai samping glukosa) atau dalam bentuk bebas yang disebut aglikon (Winarto, 2003). Antioksidan yang terkandung pada daun pegagan dapat menjadi salah satu cara meningkatkan imunitas tubuh pada masa pandemi Covid-19.

Pegagan tidak menyebabkan efek samping karena dapat dicerna oleh tubuh dan toksisitasnya rendah. Sifat fisik pegagan diantaranya memiliki rasa yang pahit, sepat, tajam, dan sedikit manis (Winarto dan Surbakti, 2003). Akan tetapi daun pegagan mengandung senyawa vallerin dan akar pegagan mengandung resin, dimana kedua senyawa ini menimbulkan rasa pahit atau mengandung asam pekat (Suryo, 2010). Untuk menghilangkan rasa pahit dari daun pegagan maka ditambahkan ekstrak cassia vera. Ekstrak cassia vera diperoleh dengan cara mengekstrak cassia vera menggunakan *rotary vacuum evaporator* dengan pelarut etanol 96%. Berdasarkan penelitian Azima, Muchtadi, Zakaria dan Priosoeryanto (2004), ekstrak etanol cassia vera memiliki daya antioksidan lebih besar dari ekstrak aseton dan air. Cassia vera mempunyai rasa pedas, manis, dan berbau wangi serta bersifat hangat karena mengandung minyak atsiri, saffrole, sinamaldehyde, tanin, kalsium oksalat, damar dan penyamak (Hariana, 2008).

Cassia vera merupakan komoditi ekspor yang cukup penting di Indonesia disamping komoditi ekspor lainnya. Menurut Azima, et al (2004), bubuk cassia vera banyak mengandung tanin, flavonoid dan lainnya yang diduga dapat berperan sebagai antioksidan. Senyawa ini mampu melindungi tubuh dari proses oksidasi yang disebabkan oleh radikal-radikal bebas. Selain itu cassia vera memiliki aroma dan rasa yang khas, sehingga cassia vera ini dapat ditambahkan kedalam makanan atau minuman untuk memberikan citarasa yang baik dan disukai.

Berdasarkan prapenelitian yang telah dilakukan, semakin banyak sari daun pegagan yang ditambahkan maka penampakan permen semakin gelap serta rasa khas daun pegagan semakin pekat. Begitupun dengan penambahan ekstrak cassia vera, semakin banyak ekstrak cassia vera yang ditambahkan maka semakin pekat rasa cassia vera pada permen keras yang

dihasilkan. Oleh karena itu, berdasarkan uraian di atas, maka penulismelakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Ekstrak Cassia Vera Terhadap Karakteristik Mutu *Hard Candy*”**

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi cassia vera terhadap karakteristik, kimia dan fisik permen keras
2. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi cassia vera yang dapat diterima secara organoleptik

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat dalam :

1. Diversifikasi permen keras dari sari daun pegagan (*Centella asiatica*) dan Cassia vera.
2. Untuk meningkatkan pemanfaatan daun pegagan (*Centella asiatica*) dan Cassia vera.

