

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan sumber daya alam yang melimpah. Kondisi wilayah Indonesia sangat cocok untuk tumbuh dan berkembangnya aneka ragam tanaman. Salah satu sumber tanaman potensial dikembangkan dan dimanfaatkan adalah bunga telang. Bunga telang (*Clitoria ternatea*) adalah tanaman merambat yang tergolong dalam keluarga *Fabaceae* atau polong-polongan. Bunga telang tergolong kepada bunga majemuk yang identik dengan warna ungu pada kelopaknya. Komponen bioaktif pada bunga telang diperkirakan memiliki manfaat fungsional yang berasal dari berbagai kelompok senyawa fitokimia, yaitu fenol (flavonoid, asam fenolat, tanin, dan antrakuinon), terpenoid (triterpenoid, saponin tokoferol, fitosterol), dan alkaloid (Marpaung, 2020).

Antosianin merupakan subkelas dari flavonoid yang larut dalam air serta bertanggung jawab warna merah, ungu, dan biru pada buah, sayuran, sereal dan bunga (Purwaniati, Arif, & Yuliantini; 2020). Antosianin pada bunga telang dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan. Selain sebagai pewarna, antosianin merupakan antioksidan yang baik bagi tubuh di antaranya dapat menurunkan risiko terjadinya penyakit degeneratif, seperti kanker, dan jantung (Djaeni, Ariani, Hidayat, & Utari; 2017). Antioksidan yang bersumber dari antosianin berperan dalam menangkal radikal bebas, dengan cara mendonorkan salah satu elektronnya agar senyawa radikal bebas menjadi stabil (Palimbong & Pariama; 2020).

Umur simpan bunga telang setelah dipetik hanya bertahan kurang dari 24 jam pada suhu ruang. Oleh karena itu pemanfaatan bunga telang perlu ditingkatkan. Dibutuhkannya pengolahan bunga telang agar mengoptimalkan manfaat dari bunga telang. Salah satu inovasi produk dalam pengolahan bunga telang yaitu permen *jelly*. Permen merupakan salah satu olahan pangan yang banyak disukai oleh anak-anak hingga dewasa. Permen yang banyak beredar di pasaran sangat beragam bentuk, jenis, maupun rasanya, antara lain permen karet (*gum*), permen lolipop, permen keras (*hard candy*), permen berbahan dasar coklat (*bounty*), karamel, karamel kacang kunyah, dan permen *jelly*.

Menurut SNI 3547-2-2008, permen *jelly* merupakan kembang gula bertekstur lunak, diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid, seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin dan lain-lain yang digunakan membentuk tekstur sehingga menghasilkan produk yang kenyal, harus dicetak dan diproses *aging* terlebih dahulu sebelum dikemas. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan permen *jelly* memiliki syarat yaitu mengandung bahan pembentuk gel, pemanis serta asam. Kekenyalan tekstur permen *jelly* tergantung pada bahan pembentuk gelnya. Salah satu bahan pembentuk gel yang sering digunakan adalah gelatin. Gelatin merupakan protein hasil hidrolisis kolagen tulang dan kulit. Gelatin memiliki sifat yang khas, yaitu *reversible* dari bentuk sol ke bentuk gel (Santoso, Surti, & Sumardianto; 2015).

Penulis telah membuat permen *jelly* dengan menambahkan bubuk bunga telang, Hasil yang didapatkan adalah permen beraroma langu, warna permen ungu kehitaman, rasa yang tidak enak, serta mempunyai *aftertaste* pahit. Kemudian penulis mencoba menambahkan sari bunga telang 50%. Hasil dari permen *jelly* adalah permen berwarna ungu, rasa yang manis, serta tidak meninggalkan kesan pahit. Oleh karena itu, hasil penelitian pendahuluan tersebut dijadikan penulis sebagai salah satu pedoman dalam menentukan perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh sari bunga telang terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik permen *jelly*.
2. Menentukan perlakuan yang menghasilkan perlakuan terbaik berdasarkan karakteristik fisikokimia permen *jelly*.

## 1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan daya guna dari bunga telang sebagai pewarna alami pada produk permen *jelly*.
2. Diversifikasi produk olahan dengan memanfaatkan bunga telang.