

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permen merupakan salah satu cemilan atau makanan ringan yang banyak disukai oleh masyarakat. Rasanya yang manis dan teksturnya yang beragam membuat permen menjadi makanan ringan yang enak ketika dikonsumsi. Pada umumnya, permen yang beredar dikalangan masyarakat terbagi dua yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen lunak (*soft candy*). Dimana secara teksturnya, permen keras mempunyai tekstur yang padat. Pada teksturnya, permen jelly mempunyai tekstur yang elastis dengan kenyalan tertentu. Permen ini umumnya dibuat dari air atau sari buah tanaman dan bahan pembentuk gel. Menurut Hasyim *et al* (2015), bahwa permen jelly dengan mutu yang baik memiliki ciri-ciri yaitu berpenampilan jernih dan transparan, bertekstur kenyal dan elastis, manis dan sedikit asam, serta beraroma buah segar. Salah satu faktor yang mempengaruhi mutu dari permen jelly yaitu bahan pembentuk gel. Adapun beberapa bahan pembentuk gel yang bisa digunakan pada pembuatan permen jelly seperti keragenan, gum, pektin, dan gelatin.

Permen jelly dengan beragam inovasi kini banyak jumpai. Salah satu inovasi permen jelly yang dapat dikembangkan yaitu permen jelly dari ekstrak saffron. Saat ini, rempah saffron mulai banyak diperbincangkan oleh masyarakat umum. Rempah herbal dengan nama latin *Crocus sativus* ini biasanya lebih dikenal dengan sifat organoleptiknya seperti aroma, warna, dan rasanya yang unik. Rasa khas pahit dari saffron berasal dari zat kimia yang bernama *monoterpene glycoside picrocrocin* dan aroma khas saffron disebabkan karena adanya senyawa volatil "*aglycone safrana*". Sedangkan warna khas kuning keemasan dari saffron berasal dari kandungan crocin (Zeka *et al.*, 2015). Inovasi permen jelly menggunakan bahan dasar ekstrak saffron dapat bermanfaat pada kesehatan dikarenakan kandungan yang terdapat pada saffron. Akan tetapi walaupun banyaknya khasiat dari rempah saffron ini, tidak sedikit pula masyarakat yang kurang tertarik untuk mengonsumsinya, hal tersebut dikarenakan rasa dari saffron ini yang sedikit pahit dan langu khas dari rempah saffron itu sendiri. Oleh karena itu, diperlukan penambahan bahan lainnya untuk meningkatkan cita rasa dan nilai gizi dari produk saffron.

Buah mangga merupakan salah satu bahan tambahan yang bisa meningkatkan cita rasa dan nilai gizi dari produk saffron. Salah satu varietasnya yaitu buah mangga arumanis. Buah mangga arumanis memiliki sifat spesifik dengan warna kulit merah jingga, daging buah kuning menarik, rasa dan aroma yang khas, dan tidak berserat (Ichsan *et al.*, 2015). Pada umumnya buah mangga banyak dikonsumsi langsung setelah buah ini matang dikarenakan cita rasanya yang manis, harum, enak, dan segar. Selain mengonsumsi secara langsung, buah mangga juga dapat diolah terlebih dahulu menjadi sari buah, yang mana bisa digunakan sebagai tambahan pada permen jelly dari ekstrak saffron.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti untuk pembuatan permen jelly dari ekstrak saffron dengan penambahan sari buah mangga arumanis yaitu sebanyak 0%, 2%, 4%, 6%, 8%. Penetapan penggunaan konsentrasi tersebut bertujuan agar rasa sepat dari ekstrak saffron berkurang oleh penambahan sari buah mangga. Dari hasil pendahuluan didapatkan permen jelly dengan penambahan sari buah mangga 0% dijadikan sebagai acuan dengan rasa yaitu masih adanya khas saffron dan rasa manis. Penambahan sari buah mangga dengan 2%, 4%, 6%, dan 8% menghasilkan permen jelly dengan rasa yaitu masih adanya sedikit rasa pahit khas saffron dan dominan rasa manis pada setiap perlakuan. Berdasarkan penjabaran di ataslah, penulis melakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Penambahan Sari Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly dari Ekstrak Saffron (*Crocus sativus*)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari buah mangga arumanis terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik permen jelly dari ekstrak saffron
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis pada uji organoleptik terhadap permen jelly yang sudah diberi penambahan sari buah mangga arumanis maupun yang tidak diberi penambahan apapun (kontrol)
3. Mengetahui formulasi yang tepat untuk penambahan sari buah mangga arumanis pada permen jelly dari ekstrak saffron

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat umum, mahasiswa, maupun industri mengenai permen jelly dari ekstrak saffron dan pemanfaatan dari sari buah mangga arumanis yang dapat meningkatkan cita rasa dan kandungan gizi dari permen jelly dari ekstrak saffron serta meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsinya.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H0 : Penambahan sari buah mangga arumanis (*Mangifera indica*) tidak berpengaruh terhadap karakteristik permen jelly dari ekstrak saffron (*Crocus sativus*)
- H1 : Penambahan sari buah mangga arumanis (*Mangifera indica*) berpengaruh terhadap karakteristik permen jelly dari ekstrak saffron (*Crocus sativus*)

