

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permen merupakan produk yang disukai semua orang mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, karena dapat dikonsumsi kapanpun dan dimanapun. Permen merupakan produk yang dibuat dengan mendidihkan campuran gula dan air bersama dengan bahan pewarna dan pemberi rasa sampai tercapai kadar air kira-kira 3% (Buckle, Edwards, Fleet, Wooton, 1985). Permen disukai karena rasanya yang manis, berwarna-warni dan bentuknya yang beraneka ragam, namun permen yang beredar saat ini kebanyakan cenderung mengutamakan rasa dan bentuk yang menarik saja, tetapi kurang dari segi manfaat.

Permen dibagi dalam dua kelas atau golongan yaitu permen kristal contohnya *creams, fondant, fudge* dan non kristal contohnya *caramel, taffy, brittles*, permen keras (*hard candy*). Permen keras (*hard candy*) merupakan jenis permen yang banyak diproduksi dan sangat umum dikonsumsi, sehingga dapat menjadi peluang bisnis yang menguntungkan, tetapi konsumen jarang memperhatikan kandungan gizi dalam permen.

Dewasa ini kesadaran masyarakat akan kesehatan meningkat. Masyarakat lebih kritis dalam memilih produk makanan yang dikonsumsi. Keadaan ini membuat produsen berlomba-lomba untuk membuat produk yang menarik dan memiliki nilai gizi yang tinggi.

Hard candy sudah banyak tersedia dalam berbagai bentuk, rasa dan warna seperti rasa stroberi, mangga, jeruk, dll. Salah satu bahan tambahan yang dapat ditambahkan untuk menambah nilai fungsional *hard candy* adalah ekstrak bunga kecombrang. Dasar pemilihan ekstrak bunga kecombrang sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *hard candy* adalah karena berbagai keunggulan dari bunga kecombrang antara lain sebagai penghilang bau badan dan bau mulut (Hidayat dan Hutapea, 1991).

Menurut Habsah, Lajis, Sukari, Kikuzaki, Nakatami dan Ali (2005) tanaman kecombrang dapat dipakai untuk mengobati penyakit – penyakit yang tergolong

berat yaitu kanker dan tumor. Bunga kecombrang mengandung senyawa bioaktif seperti polifenol, alkaloid, flavonoid, steroid, saponin dan minyak atsiri yang memiliki potensi sebagai antioksidan (Tampubolon, 1983 *cit* Naufalin, 2005).

Hasil penelitian Naufalin (2005) juga telah membuktikan bahwa komponen dari bunga kecombrang yang diekstrak etanol dan etil asetat mempunyai senyawa aktif yang berfungsi sebagai zat anti bakteri. Bakteri yang telah diidentifikasi dapat dihambat oleh zat aktif bunga kecombrang yang diekstrak menggunakan etanol dan etil asetat adalah *B.cereus*, *P. aeruginosa*, *S. typhirium*, *E. coli*, *L. Monocytogenes*, *S. aureus* dan *A. hydrophila*.

Masyarakat pada umumnya menggunakan bunga kecombrang sebagai penyedap masakan. Dikalangan masyarakat Sunda bunga kecombrang telah lama dipergunakan sebagai penyedap masakan untuk mendapatkan rasa asam yang sedap dan menyegarkan. Dalam masyarakat Batak kecombrang juga sering digunakan sebagai penyedap masakan. Salah satu masakan Batak yang terkenal menggunakan kecombrang adalah “Daun ubi tumbuk”.

Selain sebagai penyedap masakan, bunga kecombrang perlu ditingkatkan pemanfaatannya, apalagi jika dilihat dari kesediaan bahan bakunya bunga kecombrang termasuk mudah didapat, misalnya di kecamatan Ranah Batahan kabupaten Pasaman Barat bunga kecombrang sangat mudah didapat di pasar dan ditanam dipekarangan rumah warga, bahkan di daerah ini bunga kecombrang hanya dijual dengan harga yang sangat murah, padahal jika dilihat dari kandungannya, bunga kecombrang ini sangat potensial untuk dikembangkan pemanfaatannya. Dalam pembuatan *hard candy*, bunga kecombrang memiliki potensi sebagai penghilang bau mulut, antioksidan bagi tubuh, pemberi warna dan aroma alami serta penambah cita rasa, sehingga penambahan ekstrak bunga kecombrang yang dijadikan produk permen dapat dimanfaatkan sebagai pangan fungsional.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, diperoleh *hard candy* dengan konsentrasi ekstrak bunga kecombrang 10 % yang memenuhi syarat terbentuknya permen. Hasil tersebut didapatkan dari tingkat kekerasan dan penerimaan panelis. *Hard candy* dengan konsentrasi ekstrak bunga kecombrang

lebih dari 10 % menyebabkan produk tidak dapat mengeras atau produk akan menjadi lembek.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa*, Horan) Terhadap Sifat Fisikokimia, dan Organoleptik *Hard Candy***”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bunga kecombrang terhadap karakteristik fisik dan kimia *hard candy* yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap *hard candy* yang dihasilkan.
3. Untuk mengetahui jumlah penambahan terbaik ekstrak bunga kecombrang terhadap *hard candy*.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan daya guna bunga kecombrang menjadi produk yang praktis, menarik dan memiliki nilai tambah melalui produk *hard candy*.
2. Penambahan ekstrak bunga kecombrang pada *hard candy* dapat dijadikan sebagai produk pangan fungsional.

1.4 Hipotesis Penelitian

Ho: Penambahan ekstrak bunga kecombrang yang berbeda tidak berpengaruh terhadap mutu *hard candy*

H₁: Penambahan ekstrak bunga kecombrang yang berbeda berpengaruh terhadap mutu *hard candy*