

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Sejalan dengan meningkatnya inovasi terhadap pengolahan bahan pangan saat ini. Tingkat pengetahuan serta kesadaran tentang pentingnya protein hewani dan kandungan nilai gizi lainnya yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Untuk itu banyak dikalangan industri bahan pangan yang mengembangkan pengetahuan tentang olahan pangan menjadi lebih menarik dan dapat digemari oleh konsumen dan mampu menimbulkan daya konsumsi yang tinggi. Salah satu program pengolahan bahan pangan adalah diantaranya penyediaan dan pemanfaatan bahan baku lokal yang berasal dari dadih.

Dadiah atau disebut juga dengan dadiah oleh masyarakat sumatra barat yang terbuat dari susu kerbau segar yang difermentasi secara alami didalam ruas batang bambu serta ditutup dengan daun pisang dan diinkubasi pada suhu ruang selama 48 jam. Dadiah ini banyak diproduksi pada daerah perdesaan atau pelosok kampung yang biasanya digunakan sebagai makanan adat masyarakat sumatra barat. Selain dikonsumsi sebagai makanan adat sumatra barat, dadiah juga dikenal sebagai kuliner unik khas sumatra barat.

Sebagai produk pangan tradisional, dadiah mempunyai kandungan gizi dan manfaat bagi kesehatan yang sangat potensial untuk dikembangkan dalam dunia industri pangan. Untuk meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap dadiah dapat dilakukan dengan cara pengolahan, salah satunya dengan cara pengolahan dadiah yang dibuat menyerupai seperti permen. Pengolahan produk dadiah ini merupakan usaha yang sangat baik untuk memperkenalkan dadiah pada kalangan

masyarakat, sehingga keberadaan makanan tradisional tersebut dapat dilestarikan dan dikembangkan.

Permen atau kembang gula telah dikenal secara luas oleh masyarakat sebagai makanan ringan yang mampu memberi kenikmatan dan kesukaan bagi orang yang mengkonsumsinya. Produk ini paling banyak disukai oleh anak-anak karena memiliki rasa yang manis dilidah ketika dihisap dan dikunyah. Permen terbuat dengan mencairkan gula didalam air serta dengan penambahan penegas rasa, pewarna dan penambahan bahan lain-lainnya. Perbedaan tingkat pemanasan akan menentukan tekstur permen yang dihasilkan. Pemanasan terhadap suhu tinggi akan menghasilkan permen keras, pada suhu menengah menghasilkan permen lunak dan sedangkan pada pemanasan suhu rendah akan menghasilkan permen kenyal. Pada perbedaan suhu tersebutlah dapat menentukan jenis permen.

Permen jelly merupakan pangan tergolong semi basah yang dibuat dari air atau sari buah-buahan dan bahan pembentuk gel, yang berpenampilan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu. Permen jelly dibuat dengan melarutkan gula dalam air hangat dengan menambahkan bahan-bahan lain seperti *High Fructose Syrup* (HFS), sukrosa, asam sitrat, dan bahan pembentuk gel seperti gelatin, pektin, karagenan, agar-agar dan bahan penghasil hidrokoloid lainnya. Untuk meningkatkan nilai gizi permen jelly dapat dilakukan dengan cara penambahan terhadap permen jelly dengan menggunakan daun alpukat.

Alpukat (*Persea americana mill*) merupakan salah satu tanaman yang tidak asli dari indonesia. Tumbuhan ini berasal dari Meksiko dan Amerika Tengah

dan kini banyak dibudidayakan di Amerika Selatan dan Amerika Tengah sebagai tanaman perkebunan monokultur dan sebagai tanaman pekarangan di daerah-daerah tropika lainnya di dunia. Indonesia adalah salah satu dengan perkembangan alpukat yang cukup baik. Varietas-varietas alpukat di Indonesia dapat digolongkan menjadi dua, yaitu: alpukat hijau bulat panjang dan hijau bundar. Sifat-sifat unggul tersebut antara lain produksinya tinggi, toleran terhadap hama dan penyakit, buah seragam, berbentuk oval dan berukuran sedang, daging buah berkualitas baik dan tidak berserat, berbiji kecil melekat pada rongga biji, serta kulit buahnya licin. Pada umumnya tumbuhan ini banyak dimanfaatkan hanya pada buahnya saja yang banyak diolah dan sebagai penambahan terhadap pangan, karena diyakini banyak mengandung vitamin A, B, C, E, dan K, tembaga, besi, fosfor, magnesium, dan potasium. Namun bagian yang terlupakan dari tanaman ini yang juga banyak mengandung manfaat adalah daunnya.

Daun Alpukat masih belum dimanfaatkan oleh masyarakat secara baik. Kegunaan daun alpukat pada saat sekarang ini dimanfaatkan sebagai pengobatan tradisional, menjaga stamina, menurunkan tekanan darah tinggi, obat batu ginjal dan bahan kecantikan. Kegunaan daun alpukat masih bisa dimanfaatkan sebagai antioksidan. Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan, penambahan ekstrak daun alpukat terhadap permen jelly dadih dengan konsentrasi 4%. Hasil dari pra penelitian yang dilakukan dengan penambahan ekstrak daun alpukat mampu meningkatkan antioksidan sebanyak 12,8% dan juga meningkatkan kadar air. Sesuai dengan pendapat Maryati dkk. (2007) bahwa penapisan fitokimia daun alpukat menunjukkan adanya golongan senyawa flavonoid, tanin katekat, kuinon,

saponin, dan steroid/triterpenoid. Flavonoid merupakan salah satu senyawa antioksidan yang dapat menghambat reaksi oksidasi.

Berdasarkan uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Alpukat (*Persea americana mill*) Pada Produk Permen Jelly Dadih Terhadap Kadar Air, Aktivitas Antioksidan, Total koloni BAL Dan Organoleptik.**

### **1.2. Perumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak daun alpukat pada produk permen jelly dadih terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, total koloni BAL dan organoleptik?
2. Pada level berapa penambahan ekstrak daun alpukat dapat menghasilkan produk permen jelly dadih yang terbaik?

### **1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun alpukat dalam pembuatan produk permen jelly dadih terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, total koloni BAL dan organoleptik. Penelitian ini dapat berguna juga sebagai salah satu solusi alternatif untuk meningkatkan konsumsi dadih oleh masyarakat dalam bentuk diversifikasi.

### **1.4. Hipotesis Penelitian**

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan ekstrak daun alpukat berpengaruh terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, total koloni BAL dan organoleptik.