

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permen *jelly* merupakan permen yang dibuat dari air atau *puree* buah dan bahan pembentuk gel, berpenampilan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu. Permen *jelly* dibuat dengan memasak gula sampai mencapai padatan yang diinginkan, kemudian dilakukan penambahan bahan-bahan pembentuk gel (gelatin, agar, pektin dan karagenan) lalu ditambah citarasa dan pewarna kemudian dicetak. Permen *jelly* umumnya dimasak sampai menghasilkan padatan 75% (Koswara, 2009).

Di Indonesia, permen *jelly* telah banyak dikonsumsi oleh anak-anak maupun orang dewasa. Permintaan pasar terhadap produk permen *jelly* sudah meningkat sehingga dibutuhkan inovasi baru permen *jelly*. Hal ini terbukti dengan adanya beberapa produk permen *jelly*, seperti permen *jelly* belimbing manis, permen *jelly* temulawak, permen *jelly* buah srikaya, permen *jelly* jagung dan permen *jelly* sirsak.

Sirsak (*Annonamuricata*, L.) dengan nama lain nangka belanda (Jawa) atau durian belanda (Malaysia) yang berasal dari daratan Amerika yang beriklim tropis. Sifat yang paling disenangi dari buah ini adalah aroma yang menggiurkan, warna daging buah putih dan stabil walaupun dilakukan pengolahan. Selain kontribusinya sebagai sumber mineral dan vitamin yang dapat dikonsumsi segar, buah sirsak juga dapat diolah menjadi *puree* untuk campuran roti, eskrim, selai, dodol bahkan buah yang mengkal (setengah tua) dapat digoreng seperti pisang goreng (Sudjijo, 2008). Selain itu, sirsak dapat diolah menjadi permen *jelly*. Permen *jelly* sirsak menghasilkan produk berwarna putih susu, sehingga diperlukan pewarna seperti kulit buah naga merah agar produk lebih menarik.

Kulit buah naga merah tidak mempengaruhi rasa dari permen *jelly* dan memiliki keunggulan yang tidak kalah dari buahnya. Pemanfaatan kulit buah naga mulai digemari oleh para peneliti karena selain bermanfaat bagi kesehatan juga memiliki kandungan pigmen betasianin (Jamilah, Kharidah, Dzulkifly, dan Noranizan, 2011). Pigmen betasianin memiliki fungsi sebagai pewarna alami makanan dan dapat menurunkan kadar kolesterol. Selain itu, kulit buah naga juga

bisa menghambat pertumbuhan sel tumor (Wiguna, 2007). Kulit buah naga dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami. Warna yang dihasilkan kulit buah naga cukup menarik dan dapat menambah nilai gizi dari makanan.

Penentuan mutu bahan makanan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor diantaranya cita rasa, warna, tekstur, dan nilai gizinya, disamping itu ada faktor lain misalnya sifat mikrobiologis. Faktor warna tampilan dianggap sebagai faktor penentu mutu. Selain sebagai faktor yang ikut menentukan mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan. Baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Winarno, 1991).

Berdasarkan penelitian pendahuluan, pembuatan permen *jelly* sirsak dengan penambahan kulit buah naga merah yaitu sebesar 6%, 8%, 10%, 12% dan 14%, diperoleh hasil yang tidak berbeda dari segi warna untuk setiap perlakuan oleh karena itu dilakukan kembali pembuatan permen *jelly* sirsak dengan meningkatkan persentase penambahan *puree* kulit buah naga menjadi 5%, 10%, 15%, 20% dan 25%. Dari formulasi yang baru, diperoleh hasil berbeda dari segi warna, penambahan *puree* 5% dan 10% menghasilkan warna merah kecokelatan sedangkan pada penambahan *puree* 15% dan 20% menghasilkan warna merah muda serta untuk penambahan *puree* 25% menghasilkan warna merah. Berdasarkan hal tersebut maka penulis melakukan penelitian dengan judul **"Pengaruh Penambahan *Puree* Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Buah Sirsak (*Annona muricata*, L.)"** .

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan *puree* kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap karakteristik permen *jelly* buah sirsak (*Annona muricata*, L).
2. Mengetahui formulasi penambahan *puree* kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap karakteristik permen *jelly* buah sirsak (*Annona muricata*, L) yang disukai secara organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai tambah buah sirsak dan kulit buah naga dalam pengolahan menjadi permen *jelly*.
2. Sebagai informasi bagi masyarakat yang belum mengetahui komponen bermanfaat yang terkandung dalam buah sirsak dan kulit buah naga.

1.4 Hipotesa Penelitian

H_0 : Perbedaan penambahan *puree* buah kulit naga tidak berpengaruh terhadap karakteristik permen *jelly* buah sirsak yang dihasilkan.

H_1 : Perbedaan penambahan *puree* kulit buah naga berpengaruh terhadap karakteristik permen *jelly* buah sirsak yang dihasilkan.

