

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bawang dayak (*Eleutherine palmifolia*, (L.) Merr) merupakan tanaman khas Kalimantan Tengah. Tanaman ini sudah secara turun temurun dipergunakan masyarakat Dayak sebagai tanaman obat. Tanaman ini memiliki warna umbi merah dengan daun hijau berbentuk pita dan bunganya berwarna putih. Dalam umbi bawang dayak terkandung senyawa fitokimia yakni alkaloid, glikosida, flavonoid, fenolik, steroid dan tannin (Hidayah, Mulkiya dan Purwanti, 2015). Secara empiris bawang dayak sudah dipergunakan masyarakat lokal sebagai obat berbagai jenis penyakit seperti kanker payudara, obat penurun darah tinggi (hipertensi), penyakit kencing manis (diabetes melitus), menurunkan kolesterol, obat bisul, kanker usus dan mencegah stroke.

Ciri spesifik bawang dayak adalah umbi tanaman berwarna merah menyala dengan permukaan yang sangat licin. Letak daun berpasangan dengan komposisi daun bersirip ganda. Tipe pertulangan daun sejajar dengan tepi daun licin dan bentuk daun berbentuk pita berbentuk garis. Selain digunakan sebagai tanaman obat tanaman ini juga dapat digunakan sebagai tanaman hias karena bunganya indah dengan warna putih yang memikat (Rini, 2016).

Ramuhan bawang dayak sudah lama dimanfaatkan berbagai kalangan masyarakat Dayak sebagai obat alternatif karena mudah diperoleh dan harganya relatif murah dan tanaman ini mudah diperoleh masyarakat luas. Bawang dayak sudah banyak dibudidayakan di pekarangan sebagai TOGA (tanaman obat keluarga) dan ramuannya sudah banyak menyembuhkan penyakit. Penggunaan bawang dayak dapat dipergunakan dalam bentuk segar, simplisia, manisan dan dalam bentuk bubuk (*powder*).

Pemanfaatan bawang dayak terkendala aromanya yang kurang sedap dan kurang praktis untuk dibawa-bawa dalam keadaan mentah. Karena itu, untuk mempermudah ketersediaan dan kepraktisan dalam pemanfaatannya maka dilakukan pengolahan bawang dayak menjadi *hard candy*.

Permen adalah produk makanan berbentuk padat yang dibuat dari gula atau pemanis lainnya dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang lazim dan bahan tambahan makanan yang diizinkan untuk kembang gula (SNI 3547.2-2008). Permen dibuat dengan mencairkan gula di dalam air. Permen yang beredar di tengah masyarakat terdiri dari dua jenis yaitu *hard candy* dan *soft candy*. Perbedaan tersebut didasarkan pada tekstur permen. *Hard candy* adalah permen yang padat teksturnya, sementara *soft candy* ditandai dengan teksturnya yang lunak (Jumri, Yusmarini dan Herawati N, 2015).

Pada penelitian ini permen yang dibuat adalah *hard candy*. *Hard candy* merupakan permen yang mempunyai tekstur keras dan biasanya terdiri dari komponen dasar sukrosa dan sirup glukosa serta bahan-bahan lain yang dapat ditambahkan untuk memberi rasa yang lebih baik (Lees dan Jackson, 1993 cit Ramaninda, 2014)

Berdasarkan penelitian-penelitian pembuatan *hard candy* sebelumnya, *hard candy* terbaik didapati dengan penambahan bahan tambahan pada konsentrasi 10% dari ekstrak atau sari buah yang digunakan (Ramaninda, 2014). Sedangkan hasil dari penelitian pendahuluan, *hard candy* dengan konsentrasi ekstrak umbi bawang dayak lebih dari 10% menyebabkan produk tidak dapat mengeras atau akan menjadi lembek.

Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*, (L) Merr) dalam Pembuatan *Hard candy*”.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak umbi bawang dayak terhadap karakteristik mutu *hard candy*.
2. Mengetahui formulasi *hard candy* ekstrak umbi bawang dayak yang tepat berdasarkan fisikokimia dan organoleptik.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Diversifikasi produk bawang dayak
2. Memberikan informasi formulasi ekstrak umbi bawang dayak dalam pembuatan *hard candy*.

1.4 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah:

- H_0 = perbedaan konsentrasi ekstrak bawang dayak tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu *hard candy* yang dihasilkan.
- H_1 = perbedaan konsentrasi ekstrak bawang dayak berpengaruh terhadap karakteristik mutu *hard candy* yang dihasilkan.

