

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan hasil pertanian yang beraneka ragam, salah satunya adalah kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). Kayu manis adalah tanaman kategori rempah yang sering dimanfaatkan sebagai bumbu penyedap. Kayu manis memiliki efek farmakologis yang dibutuhkan dalam obat-obatan. Kulit batang, daun, dan akarnya bisa dimanfaatkan sebagai obat-obatan dengan khasiat peluruh kentut (*karminatif*), peluruh keringat (*diaforetik*) dan penghilang rasa sakit (*analgesic*). Selain itu kayu manis berkhasiat sebagai obat beragam penyakit seperti asam urat, diare, mag, asma, sakit kuning serta menurunkan kadar gula darah. Hasil penelitian di Swedia menyatakan bahwa mengkonsumsi satu sendok makan bubuk kayu manis sebelum makan dapat menahan kenaikan kadar gula dalam darah karena bubuk kayu manis mencegah pengisapan gula pada dinding usus (Ferry, 2013).

Tanaman kayu manis dapat diolah menjadi bermacam-macam produk seperti dalam bentuk bubuk, minyak atsiri atau oleoresin. Kulit kayu manis dalam bentuk asli seperti potongan atau bubuk digunakan untuk bermacam-macam bumbu masakan daging dan ikan, dan sebagai campuran dalam minuman (teh, kopi, dan kakao). Kulit kering kayu manis yang direndam dalam air teh dan diminum dapat menurunkan kadar kolesterol tubuh dan mengencerkan darah sehingga baik untuk penderita stroke (Ferry, 2013). Selain itu kulit kayu manis dapat juga dibuat menjadi suatu bahan baku pembuatan permen.

Permen merupakan salah satu olahan pangan yang banyak disukai oleh semua kalangan masyarakat. Pemanfaatan kulit kayu manis agar bisa dinikmati oleh semua umur maka dapat dilakukan pengolahan dalam bentuk permen. Menurut SNI 3547.1:2008, permen yaitu jenis makanan selingan berbentuk padat dibuat dari gula atau pemanis lain dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Salah satu gula yang bisa diolah menjadi permen adalah gula aren.

Menurut Santoso, Prahasto dan Suryawati (1988) dalam Hesty (2016), gula aren banyak dikonsumsi sebagai salah satu bahan pemanis alami yang aman

bagi tubuh, selain itu kandungan gula aren berperan penting untuk membantu memenuhi kebutuhan tubuh akan nutrisi tertentu. Gula aren memiliki keunggulan dibanding gula lain diantaranya, rasanya manis dan lezat, memiliki Indeks Glikemik yang sangat rendah yaitu IG 35 yang artinya penyerapan glukosa berlangsung lambat sehingga pankreas tidak perlu bekerja keras. Selain itu IG yang rendah membuat glukosa diserap secara perlahan yang berarti energi terbentuk secara perlahan sehingga tubuh bugar lebih lama. Selama proses pembuatannya gula aren diproses tanpa penambahan bahan kimia sehingga lebih aman untuk dikonsumsi. Serta gula aren banyak mengandung unsur farmakologi yang bermanfaat seperti riboflavin, thiamin, niacin, ascorbic, kalsium dan lain-lain. Akan tetapi gula dari bahan alami seperti gula aren tidak banyak diminati oleh masyarakat masa kini karena di pasaran banyak terdapat gula aren yang sudah bercampur dengan bahan lain yang membuat gula aren tidak terlalu wangi dan kurang enak.

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan pemanfaatan gula aren dengan penambahan ekstrak kulit kayu manis dalam pembuatan permen (*hard candy*) yang bercitarasa khas dan berkhasiat antioksidan sehingga menjadi nilai jual yang tinggi. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, pembuatan permen keras (*hard candy*) dengan menggunakan gula aren dan penambahan ekstrak kulit kayu manis sebanyak 4%, 8%, 12%, 16%, 20% dari berat total diperoleh hasil semakin tinggi konsentrasi ekstrak kulit kayu manis yang ditambahkan maka penampakan permen semakin gelap serta rasa khas kulit kayu manis semakin pekat. Apabila penambahan ekstrak kulit kayu manis terlalu banyak maka rasa pedas pada permen akan semakin kuat sehingga dikhawatirkan akan berdampak negatif kepada kesehatan. Oleh sebab itu penulis menambahkan kayu manis dengan konsentrasi 4%, 8%, 12%, 16% dan 20%.

Dari uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui sifat fisik, kimia dan organoleptik dari permen keras (*hard candy*) yang dihasilkan. Oleh karena itu penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cassiavera*) Terhadap Kualitas Permen Keras (*Hard Candy*).”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak kulit kayu manis (*Cassiavera*) terhadap kualitas permen keras (*hard candy*).
2. Untuk mengetahui penambahan ekstrak kulit kayu manis (*Cassiavera*) yang tepat sehingga menghasilkan *hard candy* dengan karakteristik yang terbaik dan disukai oleh panelis.
3. Untuk mengetahui tingkat toksisitas pada *hard candy* dengan penambahan ekstrak kulit kayu manis.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Diverifikasi produk permen keras (*hard candy*) dengan penambahan ekstrak kulit kayu manis (*Cassiavera*).
2. Untuk meningkatkan mutu dari permen dengan penambahan gula aren dalam pembuatan permen kayu manis.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H_0 : Perbedaan ekstrak kulit kayu manis tidak mempengaruhi sifat fisiko kimia permen keras (*hard candy*) yang dihasilkan.
- H_1 : Perbedaan ekstrak kulit kayu manis berpengaruh terhadap sifat fisiko kimia permen keras (*hard candy*) yang dihasilkan.

