

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara besar dengan luas wilayah 1,9 km² dan jumlah penduduk sebanyak 270,2 juta jiwa (BPS, 2020). Dengan jumlah penduduk yang besar dan topografi berbentuk kepulauan, membuat negara Indonesia menjadi negara yang beragam dan menghasilkan berbagai produk olahan pangan. Salah satu contoh hasil produk olahan pangan itu salah satunya adalah srikaya. Srikaya sering kali menjadi pilihan utama sebagai olesan pada roti.

Srikaya merupakan produk olahan pangan yang biasanya digunakan untuk pengisi roti yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, gula, santan dengan atau tanpa penambahan pati dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Srikaya memiliki rasa manis yang berasal dari gula. Srikaya yang baik memiliki tekstur yang kental. Umumnya srikaya berwarna kecokelatan sampai dengan hijau tergantung dari jumlah pandan yang digunakan (Rahim et al, 2022). Tak hanya dijumpai di Indonesia, srikaya juga dapat ditemui di negara tetangga seperti Singapura dan Malaysia dengan sebutan “*kaya*” (Khong et al, 2007).

Gula adalah salah satu bahan utama yang digunakan dalam proses produksi srikaya. Gula ditambahkan untuk memberikan cita rasa manis yang disukai oleh konsumen. Jenis gula yang biasa digunakan dalam pembuatan srikaya untuk olesan roti adalah gula pasir. Gula pasir sangat umum digunakan dalam berbagai produk olahan pangan karena mudah dijumpai dan memiliki harga yang relatif murah. Menurut Sugiyanto (2007) setiap tahunnya konsumsi gula pasir di Indonesia memiliki kecenderungan terus meningkat beriringan dengan bertambahnya populasi, pendapatan penduduk, serta berkembangnya industri pengolahan makanan dan minuman. Konsumsi gula pasir di Indonesia pada tahun 2017 tercatat sebesar 5,1 juta ton, sedangkan pada tahun 2021 konsumsi tersebut naik menjadi 5,3 juta ton (BPS, 2021). Namun demikian, konsumsi gula pasir dalam jumlah yang besar dapat memberikan dampak buruk bagi kesehatan. Menurut Raini & Isnawati (2011), tingginya konsumsi gula berkorelasi positif dengan meningkatnya jumlah penderita diabetes. Oleh sebab itu perlu adanya upaya untuk melakukan inovasi

pada produk yang menggunakan gula sebagai bahan utama. Salah inovasi yang dapat dilakukan adalah substitusi pada gula pasir dengan alternatif gula lainnya. Salah satu alternatif yang dapat digunakan yaitu gula aren. Menurut *The Philippine Food and Nutrition Research Institute* dalam Rosdianah (2021), gula aren memiliki indeks glikemik sebesar 35, yang mana nilai ini jauh lebih rendah daripada indeks glikemik dalam gula pasir yang mencapai nilai 64. Hal ini diperkuat oleh penelitian Fadhilah (2010), yang melakukan pengukuran kadar gula darah penderita diabetes setelah mengonsumsi gula pasir dan gula aren. Hasilnya penderita diabetes yang mengonsumsi gula aren memiliki kadar gula darah yang relatif lebih rendah daripada penderita diabetes yang mengonsumsi gula pasir.

Gula aren merupakan salah satu gula yang populer dan banyak digunakan di Indonesia. Gula aren berasal dari nira pohon aren atau enau (*Arenga pinnata*) yang kemudian dikurangi kadar airnya dengan cara pemanasan hingga nira menjadi kental dan memadat untuk kemudian dicetak sedemikian rupa sehingga membentuk gula aren yang marak dijumpai di pasaran (Atmaja, 2015). Gula aren memiliki bentuk berupa padatan berwarna cokelat kemerahan sampai dengan cokelat tua. Teksturnya padat namun tidak terlalu keras sehingga mudah untuk dipecahkan dan mampu memberikan kesan lembut (Krisnawati, 2022).

Menurut Fatimah (2020), gula aren mengandung kandungan sukrosa sebesar 84,31%, kadar air 9,16%, gula pereduksi 0,53%, protein 0,21%, dan total mineral 3,66%. Gula aren juga mengandung mikronutrien yang baik bagi tubuh seperti *thiamine* (vitamin B1), *nicotinic acid* (vitamin B3), *riboflavin* (vitamin B2), *ascorbic acid* (vitamin C), vitamin B12, vitamin A, vitamin E, asam folat (vitamin B9), protein kasar dan juga garam mineral (Heryani, 2016).

Penelitian penambahan gula aren pada produk selai sebagai olesan roti telah dilakukan sebelumnya seperti dalam Umi (2017), yang mana dilakukan penambahan gula aren pada selai buah naga. Semakin banyak penambahan gula aren pada produk selai buah naga dapat menghasilkan produk selai buah naga yang lebih disukai oleh panelis. Dalam Solichah et al (2023), dilakukan pembuatan selai umbi bit dengan perbedaan konsentrasi CMC dan gula aren, yang menghasilkan perlakuan terbaik pada perlakuan kandungan gula aren 80% dan CMC 1% dengan nilai total padatan terlarut 75,75 brix, kadar air 32,72%, gula reduksi 13,51%.

Pembuatan srikaya menggunakan jenis gula lain telah dilakukan oleh Abdullah et al (2022), yang menggunakan gula *apong* yang berasal dari nira pohon nipah (*Nypa Fruticans*). Srikaya dengan penambahan gula *apong* menghasilkan produk srikaya dengan kadar abu, total kandungan fenolik, dan total kandungan flavonoid yang lebih besar daripada kontrol. Namun belum ada dilakukan penelitian pembuatan srikaya dengan menggunakan gula aren sebagai alternatif gula pasir. Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan penelitian berjudul **“Pengaruh Perbandingan Gula Aren dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Srikaya”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan gula aren dan gula pasir terhadap karakteristik mutu srikaya yang dihasilkan.
2. Mengetahui perbandingan gula aren dan gula pasir terbaik berdasarkan karakteristik srikaya yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi produk pangan srikaya dengan menggunakan bahan baku gula lokal.
2. Memberikan informasi bermanfaat kepada masyarakat tentang kandungan gizi srikaya yang dihasilkan.

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 : Perbandingan gula aren dan gula pasir berpengaruh tidak nyata terhadap karakteristik mutu srikaya yang dihasilkan.

H_1 : Perbandingan gula aren dan gula pasir berpengaruh nyata terhadap karakteristik mutu srikaya yang dihasilkan.