

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Air guraka atau dalam penyebutan lokal dikenal sebagai “aer guraka” adalah minuman tradisional khas Ternate, Maluku Utara, yang berbahan dasar jahe dan gula aren, serta diracik dengan tambahan rempah seperti cengkeh, serai, dan daun pandan. Secara etimologis, kata “aer” merupakan bentuk logat lokal dari kata “air”, sedangkan “guraka” berarti jahe dalam bahasa Ternate. Minuman ini telah menjadi unsur penting dalam tatanan budaya dan kehidupan sosial masyarakat setempat. “Aer guraka” biasanya disajikan hangat, sering kali dengan tambahan irisan kenari mentah sebagai topping. Cita rasanya yang khas perpaduan antara manis, pedas hangat, dan aroma rempah yang menenangkan menjadikannya tidak hanya sebagai pelepas dahaga, tetapi juga sebagai sajian kehormatan dalam berbagai acara resmi dan tradisional. Minuman ini dulunya merupakan suguhan bagi Sultan dan para pembesar di Kedaton Ternate. Kehadiran “aer guraka” dalam jamuan penyambutan mencerminkan penghormatan dan kehangatan khas masyarakat Ternate terhadap tamu yang datang.

Minuman yang dihasilkan dari ekstrak rempah-rempah ini dikenal kaya akan antioksidan (Permanasari *et al.*, 2021). Rempah-rempah diketahui memiliki aktivitas penangkal radikal bebas, salah satunya jahe yang mengandung senyawa gingerol dan beta-karoten yang berfungsi sebagai antioksidan serta antiinflamasi (Atvenita, 2023). Serai mengandung berbagai senyawa bioaktif yang bermanfaat sebagai antioksidan, antidiabetes, antihipertensi, antiobesitas, serta antihepatotoksik. Selain itu, tanaman ini berpotensi menurunkan kadar asam urat, mencegah malaria, dan membantu mengatasi gangguan kecemasan (Ariska & Utomo, 2020). Daun pandan dikenal dapat meningkatkan aroma, rasa, dan warna dari minuman herbal. Selain memberikan aroma pada minuman, daun pandan juga

mengandung alkaloid, flavonoid, saponin, tanin, dan polifenol yang bermanfaat sebagai antioksidan alami (Hashary *et al.*, 2023; Suryani *et al.*, 2017). Gula aren bermanfaat untuk kesehatan tubuh salah satunya yaitu sebagai sumber antioksidan (Aprianto, 2024).

“Aer guraka” tidak hanya mencerminkan kearifan lokal tetapi juga berpotensi besar untuk dikembangkan menjadi produk turunan yang inovatif dan bernilai ekonomis. Salah satu upaya inovatif yang dapat dikembangkan adalah menjadikan “aer guraka” sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk makanan ringan, seperti permen jeli. Inovasi ini bertujuan memperluas jangkauan konsumsi “aer guraka” dan menghidirkannya dalam bentuk yang lebih praktis dan modern tanpa menghilangkan nilai tradisional yang melekat padanya.

Permen jeli merupakan varian konfeksioneri tekstur kenyal yang memiliki pangsa pasar luas, mencakup kelompok usia anak-anak maupun dewasa. Produk ini mempunyai keunggulan dalam hal rasa, bentuk, dan daya tarik visual, serta mudah ditemukan di pasaran. Permen jeli dibuat dengan penambahan senyawa hidrokoloid seperti gelatin, agar-agar, pektin, karagenan, dan lainnya, yang berfungsi untuk membentuk tekstur kenyal (Melati *et al.*, 2020). Karena fleksibilitas dalam pengembangan rasa dan bahan dasar, permen jeli banyak dikembangkan dari bahan alami seperti buah-buahan, rempah, dan minuman tradisional oleh pelaku industri rumah tangga hingga skala industri (Rismandari *et al.*, 2017).

Gelatin menjadi salah satu komponen kunci karena dalam formulasi permen jeli kemampuannya membentuk gel elastis dan stabil, memberikan tekstur kenyal khas. Gelatin yang digunakan harus berasal dari sumber hewani halal, terutama di Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Oleh karena itu, pemilihan jenis dan konsentrasi gelatin dalam formulasi permen jeli menjadi aspek penting, tidak hanya dari sisi teknis dan sensorik, tetapi juga dari segi kehalalan produk. Penelitian

Neswati (2013) menunjukkan bahwa penggunaan gelatin sapi sebesar 11% menghasilkan mutu permen jeli terbaik, dari segi kekenyalan dan daya terima konsumen.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji konsentrasi gelatin yang optimal dalam formulasi permen jeli berbasis “aer guraka”. Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan produk inovatif yang tidak hanya memiliki nilai budaya dan kesehatan, tetapi juga berdaya saing tinggi di pasar nasional maupun internasional. Adapun judul penelitian ini adalah **“Kajian Konsentrasi Gelatin pada Formulasi Permen Jeli (Soft Candy) “Aer Guraka” Khas Ternate Maluku Utara.”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi gelatin pada karakteristik permen jeli “aer guraka”?
2. Berapa konsentrasi gelatin yang sesuai dalam formula permen jeli “aer guraka”?
3. Berapa nilai *Break Even Point* (BEP) yang didapatkan dari produk permen jeli “aer guraka”?

1.3 Tujuan Penelitian

Dengan dasar uraian masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. Menganalisis pengaruh konsentrasi gelatin pada karakteristik permen jeli “aer guraka”.
2. Mendapatkan konsentrasi gelatin yang sesuai dalam formula permen jeli “aer guraka”.
3. Memperoleh nilai *Break Even Point* (BEP) yang didapatkan dari produk permen jeli “aer guraka”.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang dapat diambil yaitu:

1. Mengembangkan produk permen jeli yang inovatif dengan cita rasa khas dari “aer guraka”.
2. Meningkatkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan permen jeli “aer guraka”.
3. Memberikan peluang usaha baru bagi industri.
4. Mengetahui titik impas dari permen jeli “aer guraka”.

1.5 Hipotesis

Adapun hipotesis yang dirumuskan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- H0 :Tidak ada pengaruh konsentrasi gelatin terhadap karakteristik permen jeli “aer guraka”.
- H1 :Konsentrasi gelatin memiliki pengaruh terhadap karakteristik permen jeli “aer guraka”.

