

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kedelai adalah salah satu hasil pangan yang bermanfaat di masyarakat. Diantara jenis kacang yang ada di Indonesia, kedelai adalah yang paling banyak dikonsumsi, sehingga kedelai mempunyai andil besar dalam memenuhi kebutuhan protein penduduk Indonesia. Dari rangkuman data tahun 1993 yang melaporkan bahwa sekitar 83% penduduk perkotaan telah mengonsumsi kacang kedelai dengan rata-rata 29,4 kg/kapita/tahun. Sementara konsumsi kacang kedelai untuk penduduk perdesaan baru mencapai angka 63% atau sekitar 17,8 kg/kapita/tahun (Kanetro, 2006).

Tanaman kedelai sangat populer dan mempunyai khasiat bagi tubuh dan kesehatan manusia, maka tidak aneh jika begitu beragam makanan olahan dari kedelai yang beredar. Meski masyarakat sejak lama terbiasa mengonsumsi makanan dari kedelai, namun masih banyak yang belum mengetahui dan menyadari bahwa kedelai memiliki kegunaan yang sangat banyak. Kandungan gizi yang cukup tinggi, bahkan sangat bermanfaat untuk menurunkan kadar kolesterol dalam darah serta timbulnya penyakit jantung (Cahyadi, 2007).

Berbagai informasi yang mengungkapkan khasiat dan kandungan kedelai, masih belum cukup untuk menjadikan kedelai menjadi berbagai produk olahan. Jika dicermati lebih seksama, ternyata kandungan kedelai mampu menghasilkan sejumlah produk makanan atau minuman tertentu. Cukup banyak potensi olahan kedelai yang dapat dilakukan dalam bidang pangan, salah satu contohnya adalah permen susu kedelai.

Susu kedelai mempunyai kandungan protein yang hampir sama dengan susu sapi, namun kesempurnaan dan kelengkapan komponen bahan pangan susu sapi masih lebih baik. Salah satu kelemahan susu kedelai ini adalah aroma yang langu sehingga terkadang kurang disukai oleh konsumen, oleh karena itu salah satu upaya untuk menghilangkan aroma langu pada penelitian permen susu kedelai ini diberikan tambahan sari buah manga, stroberi, naga, dan jambu biji merah untuk meningkatkan aroma dan rasa pada permen susu kedelai tersebut.

Buah mangga (*Mangifera indica*) merupakan salah satu tanaman buah komersial yang banyak tersebar di negara Asia Tenggara termasuk Indonesia. Berdasarkan data Direktorat Jenderal Hortikultura dan Badan Pusat Statistika (2013) buah mangga merupakan produksi buah nasional terbesar ketiga setelah pisang dan jeruk. Sebagian besar kandungan nutrisi yang terdapat pada buah mangga yaitu karbohidrat, vitamin, serat, air, pigmen dan senyawa volatil yang membentuk aroma khas buah mangga, senyawa volatil yang berperan dalam membentuk aroma buah mangga adalah  $\delta$ -3-karen dan (Z)- $\beta$ -osimen. (Hernani dan Suhirman, 2001).

Buah stroberi memiliki warna, bentuk, aroma dan rasa yang khas, membuat buah stroberi semakin populer. Buah stroberi mengandung lemak dan kalori yang rendah, secara alami mengandung vitamin C, asam folat, kalium dan antioksidan dalam jumlah tinggi. Diantara senyawa yang terkandung di dalam buah stroberi, ada beberapa senyawa yang teridentifikasi sebagai senyawa volatil seperti metil, etil ester, furanones, aldehid, dan senyawa derivatif lainnya yang berpartisipasi dalam membentuk aroma dari buah Stroberi (Hui *et al.*, 2010). Stroberi dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan dan minuman yang dibuat pabrik, seperti selai, permen, sirup, dodol, yoghurt dan es krim (Budiman dan Saraswati, 2008).

Buah naga merah adalah salah satu jenis bahan pangan yang sudah cukup banyak dikembangkan di Indonesia karena merupakan tanaman daerah tropis. Esquivel *et al.* (2007) menyatakan bahwa buah naga merah mengandung betasianin yang memiliki peran dalam memberi warna merah dan tergolong betalain yang memiliki fungsi sebagai antioksidan serta berpotensi menjadi pewarna alami.

Jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) adalah salah satu buah yang banyak dikonsumsi secara segar dan banyak ditemukan ditanam di pekarangan rumah. Produksi buah jambu biji merah cukup banyak tetapi hasilnya kurang dimanfaatkan dengan baik sehingga nilai ekonomis buah menjadi menurun. Menurut Chen *et al.* (2008), senyawa volatil yang terkandung di dalam buah jambu biji merah sebanyak 132 senyawa dengan komponen utama antara lain (Z)-3-hexenal, 3-sulfanilhexanol, 4-hidroksi-2,5-dimetil-3(2H)-furanon, 3sulfanilhexil asetat, hexanal, etil butanoat, cinnamil acetate, dan methional. Senyawa tersebut bisa menurunkan aroma volatil asam-asam organik hasil fermentasi. Berdasarkan data Direktorat

Jendral Hortikultura Indonesia (2013), produksi jambu biji merah di Indonesia mengalami peningkatan sebanyak 53.511 ton per tahun. Pada tahun 2012, produksi jambu biji merah mencapai 229.052 ton.

Mutu sensori adalah sifat komoditas atau produk pangan yang diukur dengan proses penginderaan menggunakan penglihatan (mata), penciuman (hidung), pencicipan (lidah), perabaan (ujung jari tangan), dan/atau pendengaran (telinga), beberapa parameter penting yang terdapat pada mutu sensori yaitu bentuk, ukuran, tekstur, warna, aroma dan rasa (Rahayu dan Nurosiyah, 2012).

Uji organoleptik yang digunakan adalah uji hedonik. Uji hedonik adalah pengujian yang paling banyak digunakan dalam mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Tingkat kesukaan pada produk disebut dengan skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, dan tidak suka. Skala hedonik dapat diciutkan menurut rentang skala yang dikehendaki. Dalam analisis datanya, skala hedonik ditransformasikan ke dalam angka dalam bentuk skala menurut tingkat kesukaan.

Dari uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul, **“Penerimaan Permen Lunak Susu Kedelai (*Glycine max*, L.) dengan Penambahan Sari Buah-Buahan Menggunakan Uji Organoleptik.”**

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari rasa buah-buahan terhadap penerimaan permen susu kedelai secara hedonik.
2. Mengetahui jenis buah-buahan yang paling disukai untuk penambahan pada permen susu kedelai.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan penggunaan susu kedelai sebagai inovasi terbaru dari permen, menciptakan produk pangan yang bervariasi melalui penambahan sari buah-buahan yang bermanfaat bagi tubuh.