

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Permen adalah sejenis gula-gula yang banyak disukai oleh anak-anak hingga dewasa. Permen yang banyak beredar di pasaran sangat beragam bentuk, jenis, maupun rasanya, antara lain permen karet, permen lolipop, permen kenyal (*jelly*), permen keras (*hard candy*), permen berbahan dasar coklat (*bounty*), jahe (Yustina dan Antarlina, 2013). Permen *gummy* atau *jelly* merupakan permen yang mempunyai tekstur lunak yang dibuat dengan komponen seperti, gum, pektin, pati, karagenan dan gelatin serta dilakukan penambahan dengan sari buah. Namun, permen pada umumnya hanya menambah asupan gula dan biasanya untuk menambah manfaat sebagai kesehatan perlu ditambahkan bahan baku yang mempunyai khasiat kesehatan seperti berbagai jenis ekstrak rimpang.

Menurut Esvandiari (2002) dalam Susilawati (2022), ciri khas rimpang temumangga yaitu memiliki aroma seperti mangga kweni dan umbinya berwarna putih kekuningan. Namun, temumangga meninggalkan (*aftertaste*) rasa sepat dikarenakan mengandung senyawa damar dan tanin (Hariana, 2006 dalam Dhiyani, T. 2019). Rasa sepat yang ditinggalkan setelah mengonsumsi temu mangga tidak begitu disukai, oleh karena itu perlu diberi bahan tambahan seperti sari buah buahan untuk menutupi rasa sepat serta memperbaiki *flavor*.

Buah yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber *flavor* alami yaitu buah nangka. karena nangka memiliki *flavor* yang manis dan aroma yang khas. Nangka juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang berguna bagi tubuh, diantaranya dapat melancarkan sistem pencernaan dan mengatasi sembelit, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan kulit, meningkatkan metabolisme tubuh (Ashari, 2006 dalam Miranti. 2020). Dengan begitu, penambahan sari nangka diharapkan dapat memperbaiki *flavor* pada temumangga

Produk pangan selalu memiliki syarat mutu agar produk yang dihasilkan memiliki nilai gizi maupun keamanan yang dapat menjamin keselamatan dalam mengkonsumsinya ataupun sebagai sarana bagi konsumen untuk mengetahui baik tidaknya suatu produk.). Permen jelly dibuat dengan menambah bahan baku pembentuk gel seperti gelatin, agar agar powder, karagenan. Menurut Rahmi et al. (2012), permen jelly dibuat dengan menambah bahan baku pembentuk gel seperti gelatin, agar agar powder, karagenan. Penambahan gelatin dalam konsentrasi yang sangat rendah akan menghasilkan permen yang sangat lunak atau bahkan tidak akan terbentuk gel, sedangkan apabila konsentrasinya terlalu tinggi maka permen akan berbentuk kaku dan tidak bertekstur kenyal. Jumlah gelatin yang diperlukan untuk menghasilkan gel yang memuaskan berkisar antara 5-12% tergantung dari kekerasan akhir produk yang diinginkan. (Ardiansyah,2017 dalam Dhiyani, T. 2019).

Sejauh ini, belum dilakukan pemanfaatan temu mangga dengan buah nangka sebagai bahan baku pembuatan permen *jelly*. Oleh karena itu, diperlukan penelitian tentang pembuatan permen *jelly* menggunakan ekstrak temu mangga dengan sari buah nangka dengan berbagai perbandingan dari jumlah gelatin untuk mengetahui proporsi yang dapat menghasilkan permen *gummy* dengan sifat kimia dan sensori terbaik dan disukai semua kalangan masyarakat sehingga dapat menaikkan nilai jual daripada temumangga itu sendiri karena diolah menjadi produk pangan yang lebih praktis dan memiliki manfaat salah satunya sebagai penambah nafsu makan.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh karakteristik permen *gummy* temumangga dengan penambahan sari nangka yang diformulasi menggunakan berbagai konsentrasi gelatin ?
2. Berapakah konsentrasi gelatin yang terbaik dalam pembuatan permen *jelly* temumangga dengan penambahan sari nangka ?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui karakteristik permen *gummy* dari formulasi temumangga dan sari buah nangka serta menggunakan berbagai konsentrasi gelatin
2. Menentukan hasil yang paling disukai terhadap konsentrasi gelatin dalam pembuatan permen *jelly* temu manga dengan penambahan sari buah nangka

D. Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini diharapkan diperoleh informasi terkait pemanfaatan tanaman tradisional jenis rimpang temumangga dan jenis buah lokal nangka yang dapat memberikan nilai tambah dan meningkatkan alternatif diversifikasi pangan produk permen *gummy/jelly* dengan menggunakan konsentrasi gelatin.