

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu rempah-rempah yang telah dikenal luas oleh masyarakat. Selain sebagai penghasil flavor dalam berbagai produk pangan, jahe juga dikenal mempunyai khasiat menyembuhkan berbagai macam penyakit seperti masuk angin, batuk dan diare (Zakariaet al.,2000). Rimpang jahe sangat luas dipakai, antara lain sebagai bumbu masak, pemberi aroma dan rasa pada makanan seperti roti, kue, biskuit, permen dan berbagai minuman. Jahe juga digunakan dalam industri obat, minyak wangi dan jamu tradisional.

Gula lontar merupakan bahan pemanis yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma lontar (*Borassus flabellifera* Lin). Gula cair memiliki kadar air, glukosa, dan fruktosa yang tertinggi. Nira Lontar digunakan untuk pembuatan gula lontar, gula lempeng, gula semut, laru sopi dan Kecamatan cuka. Nira juga dapat di gunakan sebagai ransum makanan ternak, nira lontar masih dapat dikembangkan untuk menghasilkan produk bernilai tinggi seperti tetanol dan hasil fermentasi dari nira lontar dapat dibuat nada de nira. Keanekaragaman manfaat lontar cukup banyak antara lain, dari niranya dapat dibuat penghasil minuman segar dan makanan penyegar atau pencuci mulut berkalori tinggi.

Gula-gula atau permen babeko adalah salah satu cemilan khas NTT. Gula Babeko terbuat dari bahan dasar gula air, gula lempeng (hasil sadapan lontar yang telah diolah), jahe dan kacang. Permen ini warnanya sedikit kecoklatan khas gula air sedikit keras dengan rasa kacang dan rasa jahe membuat orang menyebut permen ini sangat enak. Gula-gula babeko termasuk kategori permen elastickenyal. Dalam proses pembuatannya gula-gula babeko masih dikategori sebagai pangan tradisional atau pangan lokal. Pengembangan industri gula-gula babeko membutuhkan standarisasi bahan yang digunakan agar dapat menghasilkan gula-gula babeko dengan karakteristik yang sama, karena tiap saat produsen gula-gula babeko memproduksi gula-gula babeko tidak melakukan standarisasi bahan dan tidak pernah mendapatkan hasil gula-gula babeko yang rasanya selalu sama. Penambahan sari jahe pada pembuatan permen babeko

merupakan bahan penambah rasa pada permen babeko, selain itu juga permen babeko juga menambah aroma. Sari jahe juga bisa dijadikan sebagai pewarna pada permen babeko penambahan sari jahe pada permen babeko diperlukan sehingga permen babeko mudah diminati oleh pelanggan karena rasa, aroma, tekstur yang baik dengan penambahan sari jahe.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **“Penerimaan Sensorik Gula-Gula Babeko Proporsi Jahe Yang Berbeda Terhadap Gula Lontar Cair”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Apakah ada penerimaan sensorik gula-gula babeko proporsi jahe yang berbeda terhadap gula lontar cair.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu: Untuk mengetahui penerimaan sensorik gula-gula babeko dengan proporsi jahe yang berbeda pada gula lontar cair.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai media informasi bagi perkembangan ilmu teknologi pertanian khususnya program studi teknologi hasil pertanian.
2. Sebagai sumber informasi praktis dalam pembuatan permen babeko dari gula air lontar yang baik dan bermutu bagi masyarakat.