

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permen atau sering dinamakan gula-gula adalah makanan berkalori tinggi yang umumnya berbahan dasar gula dengan konsentras tertentu dan di campur dengan air serta diberi tambahan perasa atau pewarna lebih menarik. Biasanya suhu yang digunakan sebagai petunjuk kandungan padatan (Buckle *et al*, 1987).

Permen adalah makanan ringan yang disukai banyak masyarakat terutama anak-anak. Permen memiliki rasa manis dilidah ketika diisap dan kunyah. Umumnya permen yang beredar dikalangan masyarakat yaitu permen keras (hard candy) dan permen lunak (soft candy). Permen keras adalah permen yang padat teksturnya sementara permen lunak adalah permen yang tidak padat teksturnya contohnya seperti permen jelly. Permen lunak (permen jelly) berpenampilan jernih dan trasparan serta mempunya tekstur yang elastic dengan kekayalan tertentu. Permen jelly termasuk permen lunak. Namun pada penelitian ini peniliti akan membuat permen dari gula lontar sehingga dapat meningkatkan nilai tambah pada permen lontar sendiri.

Permen lontar termasuk kategori permen elastis kenyal. Permen lontar adalah permen khas kota kupang yang terbuat dari bahan dasar gula air (hasil sadapan lontar dan gula tebu) yang sudah diolah. Dalam pembuatan permen lontar, biasanya ditambahkan kacang tanah sangrai dan sari jahe dengan tujuan menghasilkan cita rasa yang khas, proporsi antara gula lontar dengan satu produsen lontar. Dalam proses pembuataanya permen lontar masih dikategori sebagai produk tradisional permen untuk mengurangi tingkat keras pada permen babeko perlu ditambahkan bahan pengental salah satunya adalah tepung ketan. Tepung ketan adalah tepung yang dihasilkan dari beras ketan dengan cara beras ketan digiling.

Tepung ketan banyak mengandung amilopektin maka adonan akan lebih kenyal kandungan amilopektin pada pati. Oleh karena itu untuk menghasilkan

permen babeko yang lembut dan kenyal perlu ditambahkan tepung ketan sebagai bahan tambah. Oleh karena itu penggunaan tepung ketan dalam pembuatan permen lontar perlu dilakukan.

Karakteristik tepung ketan putih yang baik adalah berwarna putih bersih, tidak berbau apek, serta bebas dari kotoran, jamur, dan serangga. Tekstur yang dihasilkan oleh tepung ketan mirip dengan tepung beras, tetapi bila di raba tepung ketan terasa licin dan tidak larut dalam air untuk membedakannya, tepung beras dapat larut dalam air. Disamping itu tepung ketan memiliki kandungan amilopektin yang tinggi dan dapat berfungsi sebagai pengikat oleh karena itu dalam penelitian ini menggunakan tepung ketan dalam pembuatan permen lontar. Maka peneliti tertarik mengambil judul tentang: **Pengaruh penambahan tepung ketan putih terhadap proses pembuatan permen dari gula lontar (*Borassus flabillifer*)**

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Permen lontar yang memiliki tekstur keras maka perlu adanya penambahan tepung ketan agar permen lontar memiliki tekstur menjadi lebih kenyal.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yaitu mengetahui pengaruh penambahan tepung ketan putih pada gula lontar dan terdapat salah satu perlakuan penambahan tepung ketan putih dalam pembuatan permen lontar.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai pengembangan ilmu pengetahuan khususnya dibidang teknologi hasil pertanian dan sebagai bahan informasi bagi masyarakat dalam pembuatan permenlontar.