

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Permen (candy) adalah produk makanan berbentuk padat yang dibuat dari gula atau pemanis lainnya dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang lazim dan bahan tambahan makanan yang diijinkan untuk kembang gula (Anonimoos, 2009). Bahan pembentuk gel yang umumnya digunakan adalah gelatin. Gula dalam pembuatan permen berfungsi sebagai pemanis, umumnya yang digunakan adalah campuran dari sukrosa dan sirup glukosa. Pembuatan permen umumnya juga diberi penambahan pewarna untuk memberikan kesan menarik pada konsumen. Pewarna yang sering digunakan dalam pembuatan permen adalah pewarna sintetik. Penggunaan pewarna sintetik perlu diwaspadai karena dapat memberikan efek negatif bagi kesehatan, misalnya saja dapat menyebabkan kanker. Oleh karena itu, dikembangkan penggunaan pewarna alami dalam pembuatan permen. Salah satu pewarna alami adalah kelor.

Daun kelor merupakan tanaman yang banyak manfaat bagi kesehatan. Biasanya dikonsumsi sebagai sayuran dengan rasa yang khas dan digunakan untuk pakan ternak khususnya unggas. Daun kelor memiliki kandungan kalsium yang tinggi dan kaya akan zat besi kelor banyak ditanam sebagai pagar hidup di sepanjang ladang atau tepi sawah, berfungsi sebagai tanaman penghijau. Selain itu tanaman kelor juga dikenal sebagai tanaman obat

berkhasiat dengan memanfaatkan seluruh bagian dari tanaman kelor mulai dari daun, kulit batang, biji, hingga akarnya (Simbolan *et al*, 2007). Kandungan energi dan zat gizi daun kelor per 100 g antara lain mengandung air 75 g, energi 92 kal, protein 6,8 g, lemak 1,7 g, karbohidrat 12,5 g, kalsium 440 mg (Fuglie, 2001).biji, hingga akarnya (Simbolan *et al*, 2007). Kandungan energi dan zat gizi daun kelor per 100 g antara lain mengandung air 75 g, energi 92 kal, protein 6,8 g, lemak 1,7 g, karbohidrat 12,5 g, kalsium 440 mg (Fuglie, 2001). Kelor adalah salah satu tanaman subtropis yang dapat tumbuh tanpa diberi perlakuan. Kelor adalah salah satu jenis sayur yang sangat bergizi dan banyak terdapat di NTT salah satunya di kota kupang. Tanaman kelor sangat mudah di peroleh, selain itu kelor mengandung zat gizi yang baik dan dapat berperan dalam pembentukan warna kelor dan kelor dapat dibuat menjadi tepung kelor yang dapat diolah menjadi berbagai produk salah satunya adalah permen. Proses pembuatan permen membutuhkan bahan tambahan salah satunya adalah gelatin.

Gelatin adalah salah satu bahan penstabil dapat membentuk gel dan pengatur elastisitas. (Hastuti, 2007) proses pembuatan permen kelor bila ada informasi yang pasti berapa penambahan gelatin dalam menghasilkan permen kelor yang baik, oleh karena itu peneliti ingin melakukan penelitian tentang pengaruh penambahan gelatin dalam pembuatan permen kelor.

Menurut (Wijana 2008), gelatin berfungsi sebagai gelling agent dan memiliki kemampuan untuk mengikat air sehingga pada pembuatan permen

perlu ditambahkan gelatin sebagai pengikat atau bahan pembuatan gel. Gelatin merupakan senyawa turunan yang dihasilkan dari kolagen

### **1.2. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang di atas maka proses pembuatan permen tanpa bahan penstabil dan pengikat akan menghasilkan permen dengan bentuk dan tekstur yang tidak mengikat, oleh karena itu perlu adanya bahan penstabil dan pengikat

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui penambahan gelatin dalam menghasilkan permen kelor
2. Untuk mengetahui berapa persen penambahan gelatin yang menghasilkan permen kelor terbaik

### **1.4. Manfaat penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu pengetahuan tentang peningkatan kualitas produk gelatin sebagai permen kelor yang mengandung zat kimia tinggi