

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Gula-gula babeko ini salah satu Cemilan Khas kota kupang. Gula-gula abeko terbuat dari bahan dasar gula cair, jahe dan kacang tanah. Permen itu warnanya kecoklatan, sedikit keras dengan rasa kacang dan jahe.

Pembuatan permen perlu memperhatikan keseimbangan antara pembentuk gel, karena hal tersebut dapat mempengaruhi mutu permen. Gel yang kuat dan tekstur yang kenyal pada gula-gula babeko dapat dihasilkan dengan adanya penambahan bahan yang mengandung pembentuk gel seperti karagen yang banyak terkandung dalam rumput laut. Adanya kandungan karagen rumput laut secara fungsional dapat berfungsi sebagai penstabil, pengental dan pembentukan gel sehingga permen babeko memiliki kelemahan diantara permen melebihi standar SNI 3574-2-2008 kadar air maksimal 20% (Jumri,2014)

Pemanfaatan kacang tanah untuk memenuhi kebutuhan pangan sudah dilakukan masyarakat tetapi masih sangat terbatas penggunaanya. Penambahan kacang tanah terhadap gula-gula babeko kacang tanah sangrai untuk menjaga dan memperbaiki tekstur, serta menjaga kualitas produk akhir sehingga kualitas gula-gula babeko terjamin atau awet. Kacang tanah sangrai merupakan kacang yang enak untuk di makan dan juga merupakan kacang-kacangan yang paling populer di dunia ini. Biasanya, biji kacang tanah ini di makan setelah di rebus, di goreng, di sangrai ataupun di olah menjadi minyak dan selai kacang tanah. Kelebihan kacang tanah yaitu mudah di dapatkan karena mudah di budidayakan,selain memiliki kandungan gizi yang baik, kacang tanah memiliki rasa yang manis dan aroma khas kacang tanah. Manfaat Kacang tanah sangrai dalam pembuatan permen babeko untuk membangun dan memperbaiki sel-sel tubuh, mencegah kolestrol tinggi, melancarkan pencernaan, menurunkan berat badan, mengelolah kadar gula darah, menjaga kesehatan jantung, pencegahan batu empedu, mencegah bayi cacat.

Pengembangan industri babeko membutuhkan standarisasi bahan yang digunakan agar dapat menghasilkan babeko dengan karakteristik yang sama. Sehingga saat ini belum ada

publikasi penelitian yang berkaitan dengan komposisi gula cair, komposisi sari jahe dalam pembuatan babeko.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul **“Penerimaan Sensorik Gula-Gula Babeko Dengan Proporsi Kacang Tanah Yang Berbeda Terhadap Gula Lontar Cair”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Berapa komposisi kacang tanah terhadap gula lontar cair yang paling di terima konsumen.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu: Untuk mengetahui optimalisasi kacang tanah sangrai yang di tambahkan pada gula-gula babeko berbasis gula lontar cair terhadap daya terima konsumen

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Sebagai media informasi bagi perkembangan ilmu teknologi pertanian khususnya program studi teknologi hasil pertanian.
2. Penelitian di harapkan memberikan informasi dalam pengkayaan di verifikasi pangan masyarakat.