

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah lontar adalah buah yang di hasilkan dari tanaman lontar (*Borassus Flabellifer*) buah yang muda sering di konsumsi secara langsung karna memiliki rasa yang enak dan segar. Sedangkan buah yang sudah tua berjatu di tanah tanpa pengolahan lebih lanjut. Padahal buah ini memiliki kandungn vitamin C dan kandungan gula oleh karna itu untuk memanfaatkan buah lontar agar memiliki nilai ekonomis. Untuk buah lontar ini dapat di olah menjadi produk, salah satunya adalah permen

Permen adalah salah satu produk pangan yang disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa karena dapat dikonsumsi di mana pun dan kapan pun, serta pada umumnya berbahan dasar gula, air, dan sirup fruktosa.

Permen memiliki kadar gula yang relatif tinggi sehingga olahan ini memiliki kalori yang tinggi. Permen pada dasarnya dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen kenyal (*chewy candy*). Permen keras dibuat dengan kadar gula yang tinggi, untuk mencegah kristalisasi dengan menambahkan sirup gula. Sedangkan permen kenyal (*chewy candy*) merupakan permen yang memiliki tekstur lunak sehingga pada saat berada di dalam mulut terasa tekstur yang kenyal. Bahan dasar pembuatan permen adalah gula yang di tambahkan dengan berbagai bahan tambahan baik sebagai penambah aroma, warna, maupun untuk tekstur. Bahan tambahan untuk permen kenyal salah satunya adalah gelatin.

Gelatin merupakan salah satu contoh dari berbagai jenis bahan penstabil. Bahan penstabil merupakan bahan pengental dan pembentuk gel yang berfungsi sebagai pengemulsi, pembentuk lapisan tipis, sebagai suspensi, meningkatkan elastisitas, konsistensi dan stabilitas produk. Berdasarkan fungsinya tersebut maka gelatin dapat digunakan pada proses pembuatan permen jely lontar. Permen jely lontar dibuat dengan menggunakan gelatin sebagai bahan pembentuk gelnya. Gelatin sendiri merupakan protein yang diperoleh dari hidrolisis kolagen secara alami terdapat pada tulang dan kulit binatang (Atmaka dkk, 2013).

Permen lontar jely ini dibuat dengan menggunakan senyawa pengental yaitu gelatin. Fungsi utama penambahan gelatin dalam pembuatan permen lontar jely yaitu untuk meningkatkan elastisitas, konsistensi dan stabilitas produk. Permen jely lontar adalah permen yang di buat dengan memanfaatkan suspensi lontar sebagai salah satu bahan yang masih memiliki nilai gizi.

Pemanfaatan suspensi lontar merupakan untuk meningkatkan dan memanfaatkan bahan lokal dalam menghasilkan produk yang memiliki nilai tambah. Oleh karena itu perlu di lakukan penelitian tentang **Pengaruh Penambahan Gelatin Dalam Pembuatan Permen Jelly Lontar.**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang dapat diidentifikasi adalah dimana buah lontar yang tua belum di manfaatkan secara maksimal. Buah lontar yang tua memiliki kandungan gula dan kandungan vitamin C tetapi banyak yang berjatuhan di tanah.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan gelatin dalam pembuatan jelly lontar
2. Untuk mengetahui salah satu perlakuan penambahan gelatin yang menghasilkan permen jely lontar yang terbaik

1.4 Manfaat Penelitian

1. untuk mengembangkan ilmu pengetahuan khusus pada pembuatan permen jelly lontar
2. sebagai salah satu informasi bagi masyarakat.