

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Asam (*Tamarandus indica*) merupakan salah satu tanaman yang banyak ditemukan di Indonesia, seperti di Pulau Jawa dan NTT buah asam rasanya yang asam dan banyak ditemui di NTT dan pulau jawa, maka tumbuhan ini diberi nama asam jawa (Silalahi, 2020). Penggunaan asam di Indonesia sudah cukup banyak mengolah buah asam seperti pembuatan minuman tradisional kunyit asam, jamu, dan bahan masak sayur asem (Nahdi dan Kurniawan, 2019). Buah asam memiliki rasa asam dan aroma yang khas sehingga digunakan sebagai bahan utama pembuatan kari, saus, dan minuman (Obulesu dan Bhattacharya, 2011). Buah asam jawa memiliki rasa asam manis yang disebabkan kandungan gisi yang tinggi (Caluwe, *et al.*, 2010). Rasa masam pada minuman asam jawa dapat diimbangi dengan penambahan gula karna gula memiliki rasa manis, sehingga pada buah asam dapat mengurangi rasa asam dari buah asam tersebut dapat diolah menjadi sirup maupun permen asam.

Permen atau kembang gula adalah jenis makanan selingan berbentuk padat dari gula atau pemanis lainnya atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa pembuatan bahan makanan lain yang lazim dan bahan makanan yang diijinkan (Anonim, 1994). Permen merupakan suatu produk bahan makanan semi basah yang mempunyai kadar gula tinggi seperti permen dan coklat, mempunyai beberapa bahan tambahan selain gula seperti susu, putih telur, gum, lemak pada buah-buahan, emulsifier, flavour, kacang, coklat dan lainlain. Semuanya merupakan bahan pelengkap untuk mencirikan tipe permen dan beberapa bahan lain secara khusus ditambahkan untuk mempengaruhi sifat kimia dan fisika gula selama proses pembuatan permen (Shallenberger dan Birch, 1975). Prinsip pembuatan permen adalah proses pencampuran pasta asam dan sari jahe beserta bahan tambahan seperti gula dan air. Faktor yang harus diperhatikan dalam pembuatan permen selain lama waktu pemasakan adonan, proses penambahan bahan lain juga penting, seperti penambahan sari jahe sebagai penambah aroma.

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan tanaman herbal yang bermanfaat sebagai bahan baku obat-obatan yang memiliki banyak kasiat untuk kesehatan

tubuh manusia. Manfaat sari jahe untuk di jadikan sebagai bahan olahan produk yang dapat di nikmati sekaligus memiliki nilai gizi dan ekonomis, sari jahe merupakan ciri khas aroma dan rasa pada produk olahan jahe. Tanaman jahe yang sering dimanfaatkan yaitu bagian rimpang yang mengandung pati, lemak, protein, vitamin A, B, C, dan minyak atsiri yang dapat memberikan rasa pedas khas jahe, bau harum khas jahe dan warna kehijauan sampai kuning.

Penambahan sari jahe dapat menghasilkan aroma dan rasa hangat pada permen asam tersebut. Sari jahe memiliki rasa pedas dan aroma yang khas sehingga dapat memberikan rasa sensoris yang unik dan meningkatkan kualitas permen asam.

Penelitian tentang penambahan sari jahe dalam pembuatan permen asam menunjukkan bahwa penambahan sari jahe tidak berpengaruh nyata terhadap (warna dan tekstur) tetapi berpengaruh nyata terhadap aroma dan rasa permen. (Susanti *et al*, 2019).

Dari latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “ **Penambahan Sari Jahe Terhadap Sifat Fisik Organoleptik Dalam Proses Pembuatan Permen Asam** “

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana Pengaruh pemanfaatan sari jahe sebagai bahan tambahan dalam pembuatan permen asam.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari hasil penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jahe pada proses pembuatan permen asam.
2. Untuk mengetahui salah satu perlakuan yang tepat dari penambahan sari jahe pada proses pembuatan permen asam dilihat dari sifat organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Sebagai sumber pengembangan ilmu pengetahuan dan memberi inovasi terbaru dalam pembuatan permen asam dengan penambahan sari jahe sebagai permen asam.
2. Diharapkan dari penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi praktis dalam pembuatan permen asam dengan penambahan sari jahe.