

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman asam (*Tamarindus Indica*) merupakan tanaman daerah tropis yang berasal dari Afrika, namun kemudian juga berkembang di India, Sudan, Pakistan, Filipina, Spanyol, Meksiko, dan terbesar juga diseluruh wilayah Indonesia, khususnya di daerah Aceh dan sekitar Nusa Tenggara Timur. Masyarakat lokal Indonesia telah lama memanfaatkan *Tamarindus Indica* untuk berbagai keperluan seperti arang, kayu bakar, obat tradisional dan bahan pangan. Jamu kunyit asam merupakan minuman kesehatan tradisional Jawa yang dibuat dari bahan utama ekstrak segar buah asam dan rhizoma kurma logan (Nahdi and Kurniawan 2019; Sumarni et al.2019). Saat tanaman asam ditanam biasa, tanaman pelindung dipekarangan dan dipinggir jalan. Tanaman dapat tumbuh baik di daratan rendah hingga pinggir pantai dengan ketinggian 100m.

Produksi asam di daerah NTT hampir terbesar diseluruh pulau sekitar 576.000 pohon asam yang masih produktif dengan rata-rata produksi mencapai 32.635.363kg/ tahun (Dishutbum NTT). Biasanya buah asam di kirim keluar NTT dalam bentuk setengah jadi yaitu setelah buah asam dikeringkan dikupas kulitnya, sehingga hasil asam yang dikirim tidak memiliki harga karena terlihat kotor, walaupun ada peningkatan namun usaha pemanfaatan belum banyak dilakukan sehingga buah asam banyak yang rusak begitu saja, ini

karna tingkat teknologi pangan yang dimiliki oleh masyarakat masi remdah. Asam dapat diolah dalam berbagai produk seperti bumbu dapur, obat-obatan, anggur, sirup, manisan dan salah satu nya adalah permen jelly.

Permen jelly adalah permen bertekstur lunak yang diproses dengan penambahan komponen, gelatin, sari asam, gula dan air yang digunakan untuk memodifikasi tekstur permen jelly sehingga menghasilkan produk dengan tekstur kenyal dan tidak lengket dimulut pada saat digigit. Permen yang baik dengan daya tahan yang memuaskan terletak pada pembuatan produk dengan kadar air minimum dan sedikit kecenderungan untuk mengkristal. Peremen jelly banyak disukai oleh masyarakat karna rasanya manis, bercampur dengan rasa khas buah, sangat cocok untuk dinikmati dalam berbagai kesempatan. Gula berfungsi sebagai pemberi rasa manis sekaligus dapat berfungsi sebagai pengawet yang dapat memperpanjang masa simpan suatu produk makanan. Menurut pendapat Wirakusumah, 2013 dengan dibuat sari buah, dinding sel selulosa dari buah akan hancur dan larut sehingga lebih mudah untuk dicerna oleh lambung dan saluran pencernaan. Hampir semua tanaman asam dapat digunakan. Buah asam diproses minuman (sirup), permen, manisan dan kosentrat. Asam juga bisa diolah menjadi pasta selain itu buah asam juga dapat diolah menjadi asam kawak dan bahan baku industri, minuman sari asam dan gula.

Buah yang kadar asamnya tinggi, kadar gula yang dibutuhkan adalah sekitar 60% sedangkan buah yang kadar asam nya rendah kdar gula yang digunakan sekitar 70% atau lebih. Buah asam mengandung 8-14% asam

sitrat, 30-40% gula serta sejumlah kecil asam sitrat, kalium bitatrat sehingga rasanya masam. Asam sitrat merupakan asam organik lemak yang ditemukan pada daun dan buah tumbuhan genus citrus. senyawa ini merupakan bahan pengawet yang baik dan alami, selain digunakan sebagai penambah rasa masam pada makanan dan minuman.

Gelatin adalah senyawa turunan protein yang diperoleh dengan cara mengekstrak kolagen hewan dengan cara mengeringkannya, hal ini sesuai dengan pendapat (Misikyah et al, 2019) yang menyatakan bahwa: gelatin sebagai produk alami yang diproses dengan hidrolisis parsial kolagen dari kulit dan tulang hewan. Pada pembuatan permen jelly tipe gelatin yang digunakan adalah gelatin tipe A dengan perendaman dalam asam.

Karakteristik gelatin adalah bening sehingga tembus cahaya, yang berwarna, rapuh, dan tak berasa, selain itu gelatin sebagai pengemulsi, penstabil, memperbaiki tekstur produk pangan, dan pengental

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dirumuskan permasalahan nya yaitu: apakah ada pengaruh penambahan pasta asam jawa terhadap daya terima konsumen permen jelly asam

1.2.1. Tujuan Penelitian dan Kegunaan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan pasta asam jawa terhadap daya terima konsumen permen jelly.

2. Untuk mengetahui salah satu penambahan pasta asam jawa yang tepat dalam menghasilkan permen jelly asam dengan sifat organoleptic dan vitamin C.

Kegunaan:

Penelitian ini diharapkan akan berguna bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang teknologi hasil pertanian khususnya dipenelitian ini diharapkan dapat memberi sumbanagan bagi berbagai pihak yang berkepentingan khususnya dalam penanganan pengolahan hasil panen asam.

1.2.2. Manfaat Penelitian

1. Penggunaan bahan local asam (tamarindus indica) sebagai cita rasa dalam pembuatan permen jelly
2. Pengembangan ilmu pengetahuan dan informasi bagi masyarakat yang berkeinginan untuk membuat permen jelly.