

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Babeko merupakan salah satu jenis makanan selingan berbentuk padat, yang dibuat dari gula pasir, gula lempeng, gula cair, dengan bertekstur babeko, dan tidak menjadi lunak bila di kunyah. Babeko merupakan salah satu produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat umum baik anak-anak maupun dewasa karena mempunyai bentuk, warna serta rasa yang beragam. Secara umum, babeko yang banyak beredar di kalangan masyarakat berjenis permen babeko yang memiliki itekstu rkeras dan penampakan yang coklat.

Komposisi terbanyak dari permen babeko adalah (gula pasir, gula cair, gula lempeng). Perbandinganjumlahyang digunakan dalam pembuatan *babeko* sangat menentukan tekstur yang terbentuk. Campuran gula pasir dengan gula lempeng dan gula cair dapat membuat tekstur yang dihasilkan lebih menarik. Perlu perbandingan yang khas dan tepat untuk ketiga bahan ini. Jika terlalu banyak gula juga akan menyebabkan tekstur permen terhadap sensorik babeko.

Bahan utama dalam pembuatan permen jenis babeko adalah gula cair, gula pasir, gula lempeng. Babeko merupakan permen khas kota kupang yang terbuat dari bahan dasar gula cair, gula pasir, gula lempeng dari hasil yang sudah diolah, dengan tujuan untuk menghasilkan cita rasa yang khas. Proporsi antara gula cair, gula pasir dan gula lempeng berbeda-beda antara satu produsen babeko dan produsen yang lain. Dalam proses pembuataanya babeko masih dikategori sebagai pangan tradisional atau pangan lokal. Namun dalam kenyataannya konsumen tidak pernah mendapatkan hasil gula-gula babeko yang rasanya selalu sama, karena tiap saa tprodusen babeko memproduksi gula-gula babeko tidak melakukan standarisasi.

Gula digunakan dalam pengawetan makanan karena memiliki dayalarut yang tinggi. Semakin tinggi konsentrasi gula yang digunakan dapat menghambat pertumbuhan mikroorganismе perusak makanan. Teti Estiasih (2009:236) menjelaskan bahwa, “Kadar gula yang tinggi (minimum 40%) bila ditambahkan

kedalam bahan pangan menyebabkan air dalam bahan pangan menjadi terikat sehingga menurunkan nilai aktivitas air dan tidak dapat digunakan oleh mikroba". Pemakaian gula pada babeko yang berlebihan akan menjadikan babeko berbentukkristal dan mengeras sedangkan penambahan gula yang sedikit tidak mempengaruhi rasa manis terhadap babeko. Maka perlu dicari tingkat pemakaian gula yang tepat didalam pengolahan babeko sehingga didapatkan babeko yang sensorik.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis telah melakukan penelitian dengan judul "**Pengaruh Komposisi Gula Lontar Cair Terhadap Sensorik Babeko**"

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: berapa komposisi gula lontar cair terhadap tekstur sensorik Babeko.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu: untuk mengetahui komposisi gula lontar cair terhadap tekstur sensorik babeko.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai media pengembangan yang diperoleh selama proses perkuliahan serta sebagai bahan tambahan pustaka dan referensi untuk penelitian selanjutnya.
2. Sebagai sumber informasi praktis dalam pembuatan permen babeko dari gula lontar cair yang baik dan bermutu bagi masyarakat.