BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Permen adalah produk yang dibuat dengan mendidihkan campuran gula dan air bersama dengan bahan pewarna dan pemberi rasa sampai tercapai kadar air kira-kira 3%. Biasanya suhu yang digunakan sebagai petunjuk kandungan padatan yang diinginkan (kurang lebih 150ºC). Permen merupakan produk pangan yang banyak digemari. Salah satu jenis permen yang banyak beredar saat ini adalah *hard candy*. *Hard candy* merupakan salah satu permen non kristalin yang dimasak dengan suhu tinggi (140-150ºC) yang memiliki tekstur keras, penampakan mengkilat dan bening. Bahan utama dalam pembuatan permen jenis ini adalah sukrosa, air, sirup glukosa atau gula inversi. Sedangkan bahan-bahan lainnya adalah *flavor*, pewarna, dan zat pengasam (Amos dan Purwanto 2002).

Candy atau permen menurut jenisnya dikelompokkan menjadi dua macam yaitu permen kristalin (krim) dan permen non kristalin (amorphous). Permen kristalin biasanya mempunyai rasa yang khas dan apabila dimakan terdapat rasa krim yang mencolok, contoh permen kristalin adalah *fondant,* dan *fudge*. Sedangkan permen non kristalin (amorphous) terkenal dengan sebutan "*without form*", berdasarkan teksturnya dibedakan menjadi *hard candy* (*hard boiled sweet*), permen kunyah (*chewy candy*) atau *soft candy*, *gum* dan *jellies*. Produk *confectionery* lainnya adalah Karamel atau *Toffee* (termasuk *soft candy*) dan *cotton candy* (permen tradisional).

Salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan permen adalah sari jagung. Jagung merupakan salah satu bahan makanan pokok yang memiliki kedudukan penting selain beras dan gandum. Amerika Tengah dan Amerika Selatan, jagung juga menjadi alternatif sumber pangan. Jagung termasuk salah satu bahan makanan pokok yang memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi komplit dari beras. Nilai gizi jagung terbesar adalah karbohidrat, lemak, dan protein. Jumlah kandungan protein dan lemak jagung sangat bervariasi tergantung dari umur dan varietasnya. Berbagai kandungan zat yang dikandung oleh jagung, maka tidak heran jagung dikenal sebagai bahan pangan yang cukup berkhasiat untuk mencegah beberapa penyakit

Penelitian yang dilakukan Kasim dkk (2010), permen jagung yang dihasilkan kurang disukai konsumen karena masih mempunyai flavor langu, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian cara menghilangkan flavor langu. Salah satu cara yang biasa dilakukan yaitu dengan cara *blanching*. *Blanching* dapat menghambat enzim poliferol oksidase penyebab langu. *Blanching* merupakan perlakuan pendahuluan menggunakan panas, sehingga dapat menghambat kandungan gizi pada bahan pangan, oleh karena itu dalam penelitian ini dilakukan penelitian terhadap kandungan gizi permen keras untuk melihat perlakuan pendahuluan terhadap kandungan gizi permen keras sari jagung.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam kajian ini adalah bagaimana pengaruh *blanching* terhadap karakteristik kimia permen keras sari jagung.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui suhu *blanching* terbaik untuk pembuatan permen keras sari jagung.
2. Mengetahui pengaruh *blanching* terhadap karakteristik kimia pada produk permen keras sari jagung.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menghasilkan produk permen yang berkualitas dengan adanya proses *blanching*
2. Menambah wawasan dan pengalaman penulis mengenai pengaruh blanching terhadap bahan baku pembuatan permen keras sari jagung