

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah aren (*buah atep*) memiliki 2 atau 3 butir inti biji (*endosperma*) yang berwarna putih tersalut batok tipis yang keras. Buah yang muda intinya masih lunak dan agak bening, buah muda dibakar atau direbus untuk mengeluarkan intinya, dan kemudian inti-inti biji itu direndam dalam air kapur beberapa hari untuk menghilangkan getahnya yang gatal dan beracun. Cara lainnya, buah muda dikukus selama tiga jam dan setelah dikupas, inti bijinya dipukul gepeng dan kemudian direndam dalam air selama 10-20 hari. Inti biji buah aren yang telah diolah, diperdagangkan di pasar sebagai buah atep (*buah atep*) atau *kolang kaling*. Kolang kaling disukai sebagai es campuran, manisan atau dimasa sebagai kolak. Khususnya sebagai hidangan berbuka puasa di bulan Ramadhan (Luthony 1993).

Kolang kaling disukai masyarakat di Indonesia, terutama di pulau Jawa. Kolang kaling banyak digunakan untuk membuat beberapa minuman atau makanan misalnya untuk campuran es buah dalam sirup,sekoteng,di buat kolak, manisan atau campuran makanan lain yang manis. Selain memiliki rasa yang menyegarkan, mengkonsumsi kolang kaling juga membantu memperlancar kerja saluran pencernaan. Kandungan karbohidrat yang dimiliki kolang kaling bisa memberikan rasa kenyang bagi orang yang mengkonsumsinya (Sunanto 1993).

Produk manisan kolang kaling sudah dikenal oleh masyarakat terutama di pulau Jawa. Akan tetapi di provinsi Gorontalo, produk manisan kolang kaling ini belum banyak dikenal, sehingganya ini bisa dijadikan sumber tambahan nilai ekonomi pada setiap rumah tangga yang ada di provinsi Gorontalo dan cara pembuatan produk manisan kolang kaling sangat

sederhana, biaya yang tidak terlalu mahal dan penampilan produk manisan kolang kaling sangat menarik..

Uji Organoleptik merupakan cara pengujian dengan menggunakan Indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian Organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis yaitu kesadaran atau pengenalan alat indera akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indera yang berasal dari benda tersebut. Penginderaan dapat juga berarti reaksi mental (*sensation*) jika alat indera mendapatkan rangsangan (*stimulus*). Reaksi atau kesan yang ditimbulkan karena adanya rangsangan dapat berupa sikap untuk mendekati atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai akan benda penyebab rangsangan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penilaian Panelis dan konsumen secara organoleptik terhadap produk manisan kolang kaling.

1.3 Tujuan

Mengetahui tingkat kesukaan produk manisan kolang kaling.

1.4 Manfaat

1. Memberikan informasi tentang manisan kolang kaling.
2. Menambah nilai ekonomi pada masyarakat.
3. Sebagai bahan pembuatan Tugas Akhir.
4. Menambah pengetahuan untuk pengembangan daya kreatifitas dibidang pengolahan.