

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permen merupakan salah satu produk pangan yang banyak disukai oleh masyarakat, baik tua maupun muda karena permen mempunyai keanekaragaman rasa, warna, dan bentuk kemasan yang menarik dan praktis dibawa kemana pun (Wahyuni dkk., 2014). Permen pada umumnya dibagi menjadi dua kelas, 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 dari permen ini adalah fondants, fudge, peneuche dan divinity. Sedangkan Permen non kristalin (amorphous) terkenal dengan sebutan without form. Setelah dimasak permen akan menjadi kasar tanpa pembentukan kristal dan susah untuk dibentuk lebih lanjut, kecuali dengan menggunakan alat atau mesin. Pada pembuatan permen ini harus dihindari terjadinya pembentukan kristal. Contoh permen jenis ini adalah *caramels, butterscotch, hard candy, lollypop, marshmallow dan gum drops*.

Hard candy merupakan salah satu permen non kristalin yang memiliki tekstur keras, penampakan mengkilat dan bening. Bahan utama dalam pembuatan permen jenis ini adalah sukrosa, air dan sirup glukosa. Sedangkan bahan tambahannya adalah flavor, pewarna, dan zat pengasam. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai hard candy adalah buah naga.

Buah naga merupakan tanaman buah yang baru dibudidayakan di Indonesia mulai dari tahun 2000. Buah naga (*hylocereus spp.*) termasuk buah tropis yang kini sangat populer dikalangan masyarakat Indonesia. Buah naga sering disebut sebagai buah sehat yang kaya akan nutrisi. Menurut Kristanto (2003), buah naga kaya akan air yaitu $\pm 90,2\%$ dan vitamin C $\pm 9,4$ mg. Zat nutrisi lain yang terkandung didalam buah naga adalah serat, dan beberapa mineral seperti kalsium, magnesium, dan fosfor. Menurut Kristanto (2003), *Hylocereus polyrhizus* atau buah naga merah memiliki kadar kemanisan yang lebih tinggi dibandingkan buah naga putih (*Hylocereus undatus*) yaitu mencapai 13-15 Brix. Buah naga merah mempunyai kadar kemanisan yang sama dengan buah naga super red, namun

memiliki keunggulan tersendiri karena bunga tanaman buah naga merah selalu muncul setiap saat sehingga produksi setiap musimnya selalu melimpah (Oktiarni et al., 2012).

Pemanfaatan buah naga menjadi permen keras (*Hard Candy*) masih tergolong merupakan produk baru biasanya buah naga langsung dikonsumsi secara langsung. Pada beberapa penelitian buah naga juga diolah menjadi permen jelly. Perbandingan ekstrak buah naga dan ekstrak jeruk nipis sangat mempengaruhi tekstur yang dihasilkan pada proses pembuatan hard candy. Didalam ekstrak jeruk nipis mengandung vitamin C dan asam sitrat yang tinggi (Rukmana (2003). Selain itu jeruk nipis mengandung senyawa asam amino, minyak astiri, damar, glikosida, asam sitrun, lemak, kalsium, fosfor, besi, belerang, dan vitamin B1 (Lauma dkk, 2015). Menurut pendapat raharjo (1996) bahwa vitamin C dan asam sitrat merupakan antioksidan yang baik. Dalam penelitian akan dilakukan metode perbandingan ekstrak buah naga dan ekstrak jeruk nipis untuk menghasilkan permen keras yang baik.

Penelitian Etni Pragawati, (2018) tentang Rasio Sari Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*) Dan Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen mejelaskan bahwa konsentrasi ekstrak jeruk nipis konsentrasi 20 ml dan sukrosa 60 g menghasilkan produk permen dengan kualitas kimia yang baik.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah...

1. Bagaimana karakteristik kimia permen keras (*Hard Candy*) ekstrak buah naga dengan perbandingan konsentrasi ekstrak buah naga dan ekstrak jeruk nipis
2. Bagaimana karakteristik fisik permen keras (*Hard Candy*) ekstrak buah naga dengan perbandingan konsentrasi ekstrak buah naga dan ekstrak jeruk nipis
3. Bagaimana respon panelis terhadap permen keras (*Hard Candy*) ekstrak buah naga dengan perbandingan konsentrasi ekstrak buah naga dan ekstrak jeruk nipis

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dan manfaat dalam penelitian ini adalah....

1. Untuk menghasilkan permen keras (*hard candy*) ekstrak buah naga dengan karakteristik kimia yang baik
2. Untuk menghasilkan permen keras (*hard candy*) ekstrak buah naga dengan karakteristik kimia yang baik
3. Untuk menghasilkan permen keras (*hard candy*) ekstrak buah naga dengan karakteristik yang bisa diterima oleh panelis.

1.4 Manfaat penelitian

1. Sebagai produk diversifikasi olahan buah naga
2. Sebagai informasi bagi masyarakat