

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Permen *jelly* merupakan salah satu produk pangan yang disukai semua orang dari kalangan anak-anak hingga dewasa. Permen *jelly* memiliki tekstur lunak yang diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin dan lain-lain yang digunakan untuk memodifikasi tekstur sehingga menghasilkan produk yang kenyal (Suryani, 2004). Permen *jelly* pada umumnya dibuat dari bahan dasar agar-agar dengan penambahan gelatin sebagai pengental. Gelatin adalah produk alami yang diperoleh dari hidrolisis parsial kolagen. Gelatin merupakan protein yang larut dan bisa bersifat sebagai *gelling agent* (bahan pembuat gel). Menurut hasil penelitian Wijana (2008), menunjukkan bahwa penambahan gelatin 14% berfungsi sebagai *gelling agent* dan memiliki kemampuan untuk mengikat air, hal ini dapat dilihat dari pembuatan permen *jelly* nanas rerata kadar air yang cenderung meningkat dengan semakin ditambahkannya gelatin.

Pembuatan permen *jelly* ini menggunakan inovasi baru yaitu dengan penambahan ekstrak daun cincau untuk meningkatkan aktivitas antioksidan. Cincau merupakan gel berupa agar-agar yang diperoleh dari ekstrak daun atau organ lain dalam tumbuhan tertentu. Secara umum terdapat 2 jenis cincau, yaitu cincau hijau terdiri dari cincau hijau pohon (*Premna oblongifolia Merr*) atau cincau hijau rambat (*Cyclea barbata L Miers*) dan cincau hitam (*Mesona palustris B*). Dikalangan masyarakat Indonesia cincau dikenal sebagai minuman tradisional yang memiliki banyak khasiat, biasanya digunakan sebagai obat penurun panas,

obat radang lambung, menghilangkan rasa mual, hingga penurun tekanan darah tinggi. Hasil penelitian Mardiah, et al. (2007) menunjukkan bahwa ekstrak air cincau dapat menurunkan sel kanker. Daun cincau hijau juga sangat kaya mineral, ditemukan di dalam 100 gram cincau hijau terkandung energi 122 kkal, protein 6%, lemak 1%, karbohidrat 26%, serat kasar 6,23%, kalsium 0,1%, fosfor 0,1%, besi 0,0033%, vitamin A 107,50 (SI), vitamin B1 80 mg dan vitamin C 17 mg. (Astawan, 2011).

Dalam upaya menyediakan pangan fungsional pada pangan lokal serta memberikan inovasi pengolahan permen *jelly*, peneliti berusaha melakukan penelitian untuk mengetahui konsentrasi ekstrak daun cincau hijau dan gelatin yang optimal untuk mendapatkan produk permen *jelly* yang mengandung antioksidan dan dapat diterima oleh panelis.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum penelitian

Memperoleh permen *jelly* dengan penambahan ekstrak daun cincau dan gelatin yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

### 2. Tujuan khusus penelitian

- a. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun cincau dan gelatin aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan permen *jelly*.
- b. Menentukan proporsi penambahan ekstrak daun cincau dan gelatin sehingga menghasilkan permen *jelly* yang disukai panelis.