

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Permen merupakan salah satu makanan ringan yang disukai oleh kalangan masyarakat terutama anak-anak, hal ini dikarenakan permen memiliki rasa manis di lidah ketika dihisap dan dikunyah. Permen yang beredar di pasaran sangat beragam bentuk, jenis, maupun rasanya, antara lain permen karet (*gum*), permen lolipop, permen kenyal (*jelly*), permen keras (*hard candy*), permen berbahan dasar coklat (*bounty*), *caramel*, *caramel* kacang kunyah, nougat, dan permen jahe (Yustina dan Antarlina, 2013). Permen lunak adalah sejenis makanan selingan yang berbentuk padat, di buat dari gula atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa menambahkan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan (BTP) yang diijinkan, memiliki tekstur yang relatif lunak atau menjadi lunak ketika dikunyah. Permen lunak diproses dengan menambahkan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin dan lain-lain yang digunakan untuk menghasilkan produk yang kenyal dan harus dicetak dan dilakukan proses *aging* terlebih dahulu sebelum dilakukan pengemasan. *Aging* adalah proses penyimpanan produk dalam kondisi dan waktu tertentu untuk mencapai karakter produk yang diinginkan (Anonim, 2008). Permen lunak dapat menjadi sebuah pangan yang memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh, salah satunya yaitu dengan penambahan kunyit.

Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) merupakan sejenis tanaman empon-empon yang banyak digunakan dalam kehidupan sehari-hari yang memiliki banyak manfaat diantaranya sebagai bumbu masakan, obat tradisional, pewarna dan

pemberi *flavor* pada makanan dan minuman. Rempah-rempah dapat digunakan sebagai *flavor* alami untuk mengurangi penggunaan *flavor* sintesis, salah satunya yaitu menggunakan kunyit. Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) memiliki berbagai kandungan senyawa seperti alkaloid, flavonoid, kurkumin, minyak atsiri, saponin, tanin dan terpenoid. Senyawa golongan kurkuminoid memiliki kandungan yang berkhasiat sebagai antibakteri, anti kejang, analgetik, antidiare, antipiretik dan antitumor. Senyawa kurkumin sama seperti dengan senyawa kimia lain seperti antibiotik, alkaloid, steroid, minyak atsiri, resin, dan fenol yang termasuk ke dalam hasil metabolit sekunder dari suatu tanaman (Wijayakusuma, 1992). Untuk mempertahankan warna, *flavor*, serta kandungan lain yang ada didalam kunyit maka perlu dilakukan proses *blanching*.

Menurut Barrett dkk (2000) kelebihan dari proses *blanching* adalah dapat digunakan untuk mempertahankan warna, *flavor*, dan nilai gizi yang terkandung dalam bahan. Selain itu perlakuan *blanching* akan dapat mengeluarkan oksigen yang terdapat pada jaringan, mengurangi populasi jamur dan bakteri, juga mempercepat proses pengeringan. Lama *blanching* yang tepat diharapkan dapat diperoleh hasil olahan yang berkualitas. Faktor-faktor yang mempengaruhi penetrasi panas ke dalam bahan yang akan dilakukan perlakuan *blanching* antara lain: tingkat kemasakan, ukuran, varietas, temperatur dan jenis media pemanas (Muljohardjo dan Gardjito, 1973).

Blanching dapat menurunkan ataupun meningkatkan aktivitas antioksidan pada suatu bahan hasil pertanian. *Blanching* pada bunga turi merah menurunkan kadar antosianin dan vitamin C, karena komponen antioksidan larut dalam media

blanching dan diduga terjadi kerusakan antioksidan akibat panas (Wahyuningsih, 2008). Sedangkan hasil penelitian beberapa komoditi menunjukkan bahwa *blanching* dapat meningkatkan aktivitas antioksidan. Menurut Puuponen-Pimia dkk (2003) menyatakan bahwa aktivitas antioksidan kobis meningkat 9% dibanding kobis tanpa dilakukan *blanching*.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menentukan pengaruh lama waktu *blanching* bertekanan dan rasio penambahan ekstrak kunyit terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan konsumen terhadap permen lunak.

B. Tujuan Penelitian

1. Umum

Untuk memperoleh permen lunak dengan variasi lama *blanching* bertekanan dan penambahan ekstrak kunyit yang memiliki antioksidan dan disukai panelis.

2. Khusus

- a. Mengetahui lama waktu *blanching* dan konsentrasi ekstrak kunyit yang ditambahkan terhadap permen lunak kunyit yang terpilih.
- b. Mengetahui pengaruh lama waktu *blanching* dan variasi penambahan ekstrak kunyit terhadap sifat fisik (warna dan tekstur) dan kimia (kadar air, kadar abu, kadar gula reduksi, antioksidan dan fenol) permen lunak kunyit.

