

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Permen merupakan produk pangan yang digemari anak-anak. Salah satu jenis permen yang banyak beredar saat ini adalah permen keras (*Hard Candy*). Permen keras merupakan permen yang memiliki tekstur keras, penampakan mengkilat dan bening. (Lawrence, 1991 *cit* Budiana, 2002). Permen keras pada dasarnya adalah campuran dari gula, sirup glukosa atau gula invert, air, *flavour* dan pewarna (Slater, 1986).

Selain berbahan dasar gula, komponen warna dan *flavour* juga sangat penting dalam pembuatan permen. *Flavour* adalah gabungan dari rasa dan aroma yang sangat menentukan kesukaan konsumen terhadap suatu produk disamping tekstur (Hornstein, 1976 *cit* Budiana, 2002). *Flavour* yang digunakan untuk bahan pangan dapat berupa *flavour* alami atau sintetik, namun seiring dengan banyaknya indikasi yang menunjukkan bahwa secara umum bahan sintetik dapat membahayakan kesehatan, maka kesadaran kembali ke bahan alam menjadi pilihan yang tepat. *Flavour* alami yang banyak digunakan untuk penambahan pada produk permen adalah minyak atsiri.

Warna dari permen keras dapat diambil dari penambahan ekstrak rosella karena rosella mempunyai warna merah yang menarik dan cukup kuat. Air rebusan rosella merupakan teh yang dikonsumsi oleh masyarakat. Teh rosella dipercaya dapat meningkatkan daya tahan tubuh, mengatasi sakit tenggorokan, meluruhkan dahak, menurunkan kadar gula darah, menurunkan kolesterol, Tuberculosis, mengatasi panas dalam, sembelit dan mengurangi dampak negatif nikotin bagi para perokok. Tanaman rosella banyak dimanfaatkan sebagai bahan minuman, sari buah, salad, sirup, pudding dan asinan. Minuman dari bunga rosella, selain mempunyai rasa yang enak juga berkhasiat sebagai obat batuk dan sebagai obat tradisional.

Flavor yang digunakan dalam pembuatan permen keras juga menggunakan flavor alami. Flavor alami yang bisa diperoleh dari penambahan ekstrak jahe dimana jahe mempunyai manfaat selain sebagai bumbu penyedap masakan juga dapat melancarkan pencernaan dan menghangatkan tubuh.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, sebagian air yang digunakan dapat diganti dengan penambahan Ekstrak rosella dan ekstrak jahe. Jika penambahan ekstrak yang dilakukan lebih dari 40 ml untuk 260 gr sukrosa menyebabkan produk tidak dapat mengeras atau produk akan menjadi lembek. Dalam satu formula pembuatan *Hard Candy* digunakan 260 gr sukrosa, penambahan air sebanyak 20 ml dan gula invert sebanyak 140 ml.

Berdasarkan uraian diatas, telah dilakukan penelitian dengan judul “**Studi Pembuatan Permen (*Hard Candy*) dari Ekstrak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*)**”.

### **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan jumlah optimum ekstrak rosella dan ekstrak jahe yang ditambahkan dalam pembuatan *Hard Candy*.

### **1.3 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Diversifikasi produk dari bunga rosella sehingga tanaman ini bisa lebih populer lagi di kalangan masyarakat.
2. Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang produk olahan dari bunga rosella dan rempah lokal.
3. Disamping sebagai makanan selingan *Hard Candy* ini memberikan manfaat yang baik bagi kesehatan.

### **1.4 Hipotesa Penelitian**

Hipotesa dari penelitian ini adalah penambahan ekstrak jahe berpengaruh terhadap sifat organoleptik *Hard Candy* dari ekstrak rosella