

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permen merupakan produk yang sudah dikenal dan banyak disukai oleh masyarakat. Permen terbuat dari sejenis gula–gula (*confectionary*) dengan proses mencairkan gula didalam air. Jenis permen dapat beragam tergantung pada bahan baku serta proses pembuatannya. Permen keras dibuat dengan menggunakan suhu tinggi, permen lunak dengan suhu menengah, dan permen kenyal dengan menggunakan suhu rendah (Anonim^a, 2012).

Permen jelly atau permen kenyal merupakan produk semi basah yang terbuat dari campuran sari buah-buahan, penambahan gula dan sirup glukosa sebagai pemanis dan pengawet, bahan pembentuk gel berupa gelatin, karagenan, atau agar-agar, dan bahan tambahan pangan berupa pemanis buatan, pewarna buatan dan pengawet (Anonim^a, 2012). Tekstur permen jelly tergantung pada bahan gel yang digunakan. Pada umumnya permen jelly dibuat dengan bahan pembentuk gel berupa gelatin, karena jelly gelatin mempunyai konsistensi yang lunak dan bersifat seperti karet, dapat menghambat kristalisasi gula, mengubah cairan menjadi padatan yang elastis, memperbaiki bentuk dan tekstur permen jelly yang dihasilkan serta, permen dari gelatin dapat dibentuk dalam suasana asam maupun basa (Rahmi S.I, Fitri T, Selvi A. 2012).

Dewasa ini, masyarakat lebih selektif dalam memilih dan mengonsumsi makanannya. Masyarakat lebih memilih pangan dengan sumber alami dari pada produk yang menggunakan bahan tambahan pangan dalam bentuk sintetik, karena sudah cukup tau akan bahayanya mengonsumsi produk dengan zat- zat kimia bagi kesehatan. Klorofil merupakan zat hijau daun yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami dalam pangan dan juga sebagai antioksidan yang baik bagi kesehatan karena perannya sebagai zat yang mampu mencegah dan memperlambat proses oksidasi dan radikal bebas dalam tubuh manusia, selain itu juga berperan sebagai desinfektan atau antibiotik, sebagai penenang otak alami, dan pemberi energi bagi tubuh (Astawan, M dan A.L.Kasih, 2008).

Klorofil didalam daun cincau diketahui sebagai sumber antioksidan terbanyak dibandingkan dengan tanaman herbal seperti murbei, pegagan, dan katuk dengan konsentrasi klorofil sebanyak 1708,8 mg/kg (Nurdin.C, M.Kusharto, I.Tanziha, M.Januwati, 2009). Daun cincau hijau (*Cyclea barbata*, L Miers) sendiri telah dikenal luas dapat mengobati berbagai penyakit seperti demam, penurunan darah tinggi, radang lambung, penghilang mual, serta dapat menekan sel kanker, karena kandungan antioksidannya berupa klorofil, flavanoid, dan karotenoid (Setijo.P dan Zumiarti, 2010). Selain itu penyebaran daun cincau hijau jenis *Cyclea barbata*, L Miers cukup luas di Indonesia. Tanaman ini mudah ditemui tumbuh liar didarat rendah sampai dataran tinggi, tepi hutan, ataupun di semak-semak (Setijo.P dan Zumiarti, 2010)

Selain memiliki fungsi yang banyak bagi tubuh, klorofil juga memiliki kekurangan, dimana klorofil mudah mengalami kerusakan selama proses pengolahan yang disebabkan oleh, panas, cahaya, asam, dan oksigen (Nurdin, *et.al.*, 2009) sehingga, akan mempengaruhi warna dan kapasitas antioksidan dari ekstrak yang diperoleh. Hal ini disebabkan karena lepasnya ion Mg^{+2} pada pusat struktur intinya. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Hermansyah (2012), proses ekstraksi daun cincau dilakukan dengan metode maserasi dengan pelarut etanol dan penambahan $NaHCO_3$ untuk menstabilkan ekstrak yang dihasilkan, sehingga menghasilkan antioksidan sebesar 323,09 AEAC (*Ascorbic acid Equivalent antioxidant Capacity*) dan dapat stabil dalam pembuatan teh hijau dengan bukti meningkatnya antioksidan dalam teh.

Pemanfaatan ekstrak daun cincau hijau belum banyak diteliti untuk diversifikasi produk pangan, beberapa penelitian yang telah ada seperti aplikasi ekstrak daun cincau hijau kedalam produk berupa teh hijau (Hermansyah, 2012), dan brownis yang ditambahkan ekstrak daun cincau hijau (Nurdin, 2005) dan Beberapa produk yang telah sukses dikembangkan dari ekstrak daun cincau berupa bubuk instant, minuman kaleng serta suplemen makanan yang telah luas pemasarannya. Untuk diversifikasi daun cincau lebih banyak, maka peneliti mencoba mengaplikasikan ekstrak daun cincau kedalam permen jelly, dimana diharapkan

pengolahan dalam pembuatan permen jelly dapat meminimalisir kerusakan klorofil daun cincau serta dapat meningkatkan antioksidan didalam permen jelly.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Penambahan ekstrak daun cincau hijau (*Cyclea barbata*, L Miers) terhadap karakteristik dan aktivitas antioksidan permen jelly”** .

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karekteristik dan aktifitas antioksidan permen jelly dari daun cincau hijau (*Cyclea barbata*, L Miers) serta meningkatkan nilai ekonomis dari daun cincau.

Tujuan Khusus

1. Mempelajari formula yang baik untuk permbuatan permen jelly cincau.
2. Menganalisa kandungan antioksidan dalam permen jelly cincau.
3. Menganalisa karekteristik dari permen jelly cincau (analisa organoleptik dan sifat fisikokimia)

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah diversifikasi produk pangan berbahan baku daun cincau serta meningkatkan nilai ekonomis dari tanaman cincau.

1.4 Hipotesa Penelitian

H0 :Penambahan ekstrak daun cincau hijau tidak berpengaruh terhadap karakteristik dan aktifitas antioksidan permen jelly cincau

H1 : Penambahan ekstrak daun cincau berpengaruh terhadap karakteristik dan aktifitas antioksidan permen jelly cincau.