

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah Pare (*Momordica chartia* L.) memiliki keunikan, yaitu bentuknya yang berbintil dan rasanya sangat pahit, namun dibalik rasa pahitnya itu ternyata buah pare sangat kaya akan khasiat. Buah pare memiliki zat bermanfaat, diantaranya karantin, hydroksitriptamin, glikosida kukurbitasin, Polipeptide-P insulin (polipeptida yang mirip dengan insulin) yang memiliki komponen yang menyerupai sulfonilurea (Obat Diabetes paling tua), vitamin A, B dan C. Buah pare memiliki rasa pahit yang disebabkan oleh glikosida kukurbitasin, maka sebagian masyarakat kurang berminat untuk mengkonsumsi buah pare (Widayanti dkk., 2013).

Rasa pahit yang dimiliki pare tidak dapat dihilangkan sehingga cara untuk menutupi rasa yang pahit dan memudahkan untuk mengkonsumsinya, maka sari buah pare dibuat dalam bentuk permen jeli. Permen jeli merupakan salah satu permen yang paling diminati masyarakat. Permen jeli merupakan makanan bentuk padat, dibuat dari gula atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan (BTP) yang diizinkan, dan bertekstur relatif lunak (Sholeh, 1978).

Permen jeli merupakan produk *confectionary* yang dapat diolah dari berbagai macam variasi, baik warna, bahan baku, maupun flavor. Bahan utama yang umum digunakan dalam pembuatan permen jeli adalah gelatin yang berfungsi sebagai bahan pengental, gula sebagai pemanis, dan asam

organik sebagai bahan pengawet dan pemberi rasa asam pada produk (Jaswir, 2007).

Buah pare segar berwarna hijau muda dan jika terkena panas atau dimasak warna akan berubah menjadi memudar, hal ini menyebabkan warna produk menjadi kurang menarik. Pare juga memiliki aroma yang sedikit tajam yang dapat menyebabkan produk akan kurang diminati. Beberapa konsumen juga terkadang tidak menyukai aroma dari gelatin. Oleh karena itu, untuk memberikan variasi warna, maka perlu ditambahkan jus daun pandan pada pembuatan permen jeli. Selain sebagai pewarna daun pandan dapat digunakan sebagai pemberi aroma yang sedap. Warna hijau pada daun pandan disebabkan oleh adanya pigmen alami yang terkandung pada daun pandan, yaitu klorofil.

Seiring berjalannya waktu, kesadaran masyarakat akan kesehatan meningkat. Masyarakat menjadi semakin kritis dalam memilih semua produk makanan yang akan mereka konsumsi. Hal ini memicu para produsen untuk membuat produk pangan yang selain memiliki penampilan yang menarik juga memiliki kandungan gizi yang baik serta memiliki keunggulan tertentu (Pratiwi dkk., 2008).

Untuk menciptakan produk permen yang rendah kalori maka pada pembuatan permen jeli ini akan menggantikan sukrosa dengan sorbitol. Sorbitol adalah *monosaccharide polyhydric alcohol* dan *hexitol* yang banyak digunakan pada produk pasta gigi, bahan makanan, dan minuman (Anonim a,

2008). Sorbitol memiliki efek pendingin dan memiliki beberapa keunggulan dibandingkan gula lainnya, yaitu rasanya cukup manis tetapi tidak merusak gigi.

B. Keaslian Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh Susanti (2010) tentang “Kualitas Dan Umur Simpan Permen Jelly Yang Dibuat Dari Variasi Talok (*Muntingia calabura* Linn.) Dan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.)”. Menggunakan perbandingan berat (gram) antara bahan dasar yang dilakukan, yaitu talok dan rosella, dengan perbandingan 80:120, 100:100, dan 120:80. Perbandingan yang optimum antara buah talok dan rosella untuk menghasilkan permen jeli yang baik adalah 120:80.

Penelitian Syafutri dkk. (2010) tentang Karakteristik Permen Jeli Timun suri (*Cucumis melo* L.) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestika* Val.). Menggunakan perlakuan konsentrasi sorbitol (9%, 16% and 23%), dan konsentrasi kunyit (5%, 7%, dan 9%). Perlakuan yang terbaik diperoleh pada perlakuan konsentrasi sorbitol 16% dan kunyit 7%, tetapi hasil kualitas permen jeli yang terbaik pada perlakuan konsentrasi sorbitol 20% dan kunyit 7,5%.

Penelitian Octaviana (2013) tentang Kualitas Permen Jelly dari Albedo Kulit Jeruk Bali (*Citrus grandis* L. Obseck) Dan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) Dengan Penambahan Sorbitol, menggunakan perbandingan berat (gram) antara bahan dasar yang dilakukan, yaitu kulit jeruk bali dan

rosella, dengan perbandingan 200:0, 120: 80, dan 80:120. Perbandingan yang optimum antara kulit jeruk bali dan rosella untuk menghasilkan permen jeli yang terbaik adalah 120:80.

C, Rumusan Masalah

1. Apakah daun pandan dapat mengurangi aroma serta rasa dari gelatin dan buah pare?
2. Apakah kombinasi jus buah pare dan jus daun pandan berpengaruh terhadap kualitas (sifat fisik, kimia, mikrobiologis, dan organoleptik) permen jeli?
3. Berapakah kombinasi jus buah pare dan daun pandan yang tepat untuk menghasilkan permen jeli dengan kualitas terbaik?

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh daun pandan pada pengurangan aroma dan rasa dari gelatin serta buah pare.
2. Mengetahui kualitas permen jeli dengan kombinasi jus buah pare dan jus daun pandan.
3. Mengetahui Kombinasi jus buah pare dan daun pandan yang tepat untuk menghasilkan permen jeli dengan kualitas terbaik.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah Mengetahui kualitas permen jeli rendah kalori dengan penggunaan ekstrak buah pare serta, ekstrak daun pandan yang bertujuan untuk mengurangi aroma gelatin dan aroma tajam dari buah pare, serta penggunaan sorbitol untuk menggantikan sukrosa. Permen jeli pare ini diharapkan dapat menjadi permen yang dapat dikonsumsi bagi orang yang mengalami diabetes.