

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki banyak potensi pertumbuhan tanaman yang tersebar di berbagai wilayah Indonesia, salah satunya yaitu tanaman pisang yang banyak ditemukan hampir di setiap wilayah di Indonesia. Pisang merupakan sumber vitamin, mineral dan karbohidrat yang sangat bergizi. Pisang memiliki banyak manfaat, buahnya dapat diolah menjadi produk olahan seperti sale pisang, pure dan tepung pisang. Kulitnya dimanfaatkan untuk membuat cuka dengan proses fermentasi (Prihatman, 2000). Buah pisang merupakan buah unggulan dan produksinya paling tinggi dibanding buah lainnya. Jumlah produksi buah pisang pada tahun 2011 mencapai 6.132.695 ton dan pada tahun 2012 mencapai 6.189.052 ton (BPS, 2012). Menurut (FAO, 2003) 40% dari buah pisang adalah limbahnya.

Pisang berasal dari Asia Tenggara. Kini, tanaman pisang telah menyebar ke seluruh dunia, termasuk Indonesia. Buah pisang sangat populer dan digemari oleh semua lapisan masyarakat. Pisang yang dikonsumsi segar sebagai buah meja ini berasal dari hasil persilangan alamiah antara *Musa acuminata* dengan *Musa balbisiana* yang kini turunannya dikenal lebih dari ratusan jenis pisang, yakni pisang meja, pisang rebus (olahan), dan pisang hias (Sunarjono, 2002). Berbagai macam buah pisang dapat ditemui di wilayah Indonesia, salah satunya Buah Pisang raja yang memiliki aroma dan rasa yang kuat jika diolah menjadi produk olahan pangan. Pisang raja (*Musa paradisiaca* var. Raja) atau pisang raja bulu memiliki rasa yang manis, dan beraroma kuat, keunggulannya yaitu dapat dimakan langsung, digunakan sebagai buah meja dan dapat diolah menjadi bahan baku produk olahan (Prabawati, 2008). Buah pisang raja juga dapat diolah menjadi sari buah pisang yang kemudian dijadikan sebagai perasa dari permen, dalam pembuatan permen membutuhkan pektin yang digunakan sebagai bahan perekat atau gel.

Pektin merupakan polisakarida kompleks yang bersifat asam dan berupa serbuk, kasar atau halus, berwarna kekuningan, tidak memiliki bau dan memiliki rasa musilago. Pektin hampir larut sempurna dalam 20 bagian air dan membentuk

cairan kental, bersifat asam terhadap lakmus, praktis dan tidak mudah larut dalam etanol atau pelarut organik lain. pektin memiliki sifat sebagai perekat atau gel yang biasanya digunakan dalam pembuatan permen, jelly, *marshmallow*, dan selai (Fitria, 2013)

Permen saat ini banyak beredar di tengah masyarakat dan disukai banyak kalangan khususnya anak-anak terdiri dari dua jenis yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen lunak (*soft candy*). Perbedaan tersebut didasarkan pada teksturnya. Permen keras bertekstur padat dan keras, sedangkan permen lunak bertekstur lunak dan terbuat dari sari buah dan bahan pembentuk gel, kenampakan transparan, tekstur dan kekenyalan tertentu (Jumri. 2015). Permen lunak atau yang sering dikenal dengan sebutan permen jelly atau *gummy candies* merupakan permen yang berbentuk padat dan bertekstur lunak jika dikunyah, elastis dan jernih, yang biasanya terbuat dari gula, glukosa, sari buah dan *gelling agent*. (Anonim, 2013)

Permen jelly yang akan dibuat pada penelitian ini memiliki tujuan untuk menambah produk olahan buah pisang dan pengaruhnya terhadap penambahan pektin sebagai bahan pembentuk gel serta memanfaatkan buah pisang yang memiliki umur simpan pendek.

1.2 Batasan Masalah

Penelitian yang dilakukan memiliki batasan masalah yakni pembuatan permen gummy dari pektin dan buah pisang.

1.3 Rumusan Masalah

Ditinjau dari latar belakang diatas maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana Pengaruh Pektin Terhadap Permen *Gummy*?
2. Bagaimana Mengetahui Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Terhadap Permen *Gummy*?

1.4 Tujuan

Penelitian terhadap proses pembuatan permen dari pektin kulit pisang ini bertujuan untuk:

1. Untuk Mengetahui Pengaruh Pektin Terhadap Permen *Gummy*?
2. Untuk Mengetahui Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Terhadap Permen *Gummy*?

1.5 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah Diharapkan mampu memberi pengetahuan terhadap pembaca tentang manfaat dan pembuatan permen *gummy* dari sari buah, selain itu memberikan nilai tambah pada buah pisang.