

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pulau Madura merupakan daerah yang memiliki berbagai macam tumbuhan dan tanaman yang salah satunya adalah jambu mete. Jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) telah lama dikenal dan dibudayakan di Pulau Madura. Selama ini buah jambu mete hanya di buang begitu saja dan hanya bijinya saja yang di manfaatkan. Buah jambu mete memiliki penampilan yang cukup baik dan aroma buah mete yang sangat terasa. Buah jambu mete sendiri memiliki rasa yang sepat dan dapat mengakibatkan tenggorokan menjadi gatal sehingga daya tarik terhadap buah jambu mete semakin berkurang. Oleh karena itu perlu adanya pengupayaan agar buah jambu mete dapat dikonsumsi dan bukan sebagai limbah.

Berdasarkan data statistik yang dikeluarkan oleh Sekretariat Direktorat Jendral Perkebunan Kementerian Pertanian Indonesia pada tahun 2018 yaitu luas areal perkebunan jambu mete mencapai 494.268 Ha dengan jumlah produksi sebesar 147.647 ton. Untuk nilai ekspor pada tahun 2018 mencapai 58.391 ton dan nilai impor sebesar 15.562 ton (Ditjenbun 2018). Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan jumlah ekspor yang sangat tinggi menunjukkan kurangnya pemanfaatan jambu mete sehingga jambu mete dari Indonesia di ekspor ke luar Indonesia. Harga jambu mete yang berada di pedesaan berkisar Rp 8.000,- hingga 10.000,- per kilogram. Pemanfaatan jambu mete sendiri hanya di ambil bijinya dan kebanyakan buah dari jambu mete hanya menjadi limbah atau sebagai pakan ternak.

Buah jambu mete terdiri dari dua bagian yaitu bagian buah sejati (biji mete) dan buah semu (buah jambu mete). Buah jambu mete memiliki berbagai unsur untuk kesehatan manusia. Beberapa unsur tersebut terdiri dari protein, gula, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin (A, B, dan C). Kandungan gizi yang terdapat pada buah jambu mete terdiri dari energi, mineral, protein, vitamin dan sebagainya (Suprpti 2004). Nilai ekonomis buah jambu mete yang relatif rendah, untuk itu perlu adanya pemanfaatan buah jambu mete yaitu dengan diolah menjadi permen jelly jambu mete sehingga nilai ekonomisnya bertambah. Permen jelly memiliki banyak manfaat yang bisa didapatkan dari kandungan gizi

buah tersebut. Permen jelly buah memiliki aroma buah dan rasa yang terdapat pada permen tersebut cukup memikat dan tekstur permen jelly yang lembut, kenyal dan tidak keras sehingga permen jelly sendiri cocok untuk di konsumsi oleh semua kalangan masyarakat dari anak-anak hingga dewasa.

Permen jelly buah merupakan permen yang dibuat dari air atau sari buah dengan bahan tambahan makanan yang telah diatur ketentuannya oleh pemerintah. Permen jelly buah umumnya dibuat dari bahan dasar agar-agar dengan penambahan gelatin sebagai pengental. Gelatin merupakan protein yang larut dan bersifat sebagai *gelling agent* (bahan pembuat gel). Komponen utama dalam pembuatan permen jelly adalah gula yang umumnya adalah sukrosa dan sirup glukosa atau sirup fruktosa. Sukrosa berfungsi memberikan rasa, aroma dan tekstur (Simorangkir *et. al.* 2017).

Bedasarkan kondisi tersebut perlu dilakukan penelitian dalam hal penambahan buah jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) pada pembuatan permen jelly. Sehingga peneliti mengambil judul penelitian yaitu **“Formulasi Pembuatan Permen Jelly Jambu Mete (*Anacardium occidentale L.*) dengan Pengujian Sifat Fisikokimia dan Sensoris”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi pembuatan permen jelly jambu mete dengan penambahan gelatin dan Sukrosa?
2. Bagaimana pengaruh penambahan gelatin dan sukrosa yang berbeda terhadap sifat fisikokimia dan sensoris permen jelly jambu mete?
3. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi permen jelly jambu mete dengan penambahan gelatin dan sukrosa?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui formulasi permen jelly jambu mete dengan penambahan gelatin dan sukrosa.
2. Mengetahui pengaruh penambahan gelatin dan Sukrosa yang berbeda terhadap sifat fisikokimia dan sensoris permen jelly jambu mete.
3. Mengetahui harga pokok produksi permen jelly jambu mete dengan penambahan gelatin dan sukrosa.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memanfaatkan bahan pertanian menjadi produk olahan pangan yang dapat dikonsumsi dan bervariasi.
2. Mempopulerkan produk olahan baru yang bermanfaat bagi kesehatan dan aman untuk dikonsumsi

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini hanya berfokus pada pembuatan permen jelly jambu mete original tanpa penambahan apapun.