

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah-buahan merupakan salah satu komoditas hortikultura yang bersifat mudah rusak (*perishable*) sehingga perlu penanganan pasca panen yang baik untuk mengurangi kerusakan dan pembusukan akibat serangan mikroba dan jamur selama penyimpanan (Akilie 2020). Sifat mudah rusak dan busuk ini sering menimbulkan kerugian bagi para petani buah-buahan. Pada dasarnya, buah-buahan dapat diolah dan dimanfaatkan untuk berbagai jenis olahan makanan sehingga dapat dikonsumsi menjadi produk baru tetapi tetap memiliki manfaat yang sama. Salah satu buah tersebut adalah buah jambu mete (*Anacardium occidentale L.*).

Jambu mete (*Anacardium occidentale L.*) merupakan salah satu buah musiman yang ada di Indonesia. 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 diekspor ke luar Indonesia. Harga jambu mete yang berada di pedesaan berkisar Rp 8.000,- hingga 10.000,- per kilogram.

Daun sirih sudah lama dikenal sebagai salah satu obat tradisional di Indonesia dan banyak tumbuh di Indonesia. Bagian dari tanaman sirih yang digunakan untuk obat adalah daunnya dengan direbus maupun diinang. Salah satu manfaatnya adalah untuk menjaga kesehatan gigi, menyembuhkan luka-luka kecil di mulut, menghilangkan bau mulut, menghentikan pendarahan gusi, dan sebagai obat untuk berkumur. Daun sirih mengandung banyak senyawa fitokimia yang sangat bermanfaat seperti alkaloid, flavonoid, saponin, tanin dan minyak atsiri yang merupakan senyawa yang bersifat antioksidan.

Permen merupakan salah satu bentuk makanan olahan dari pendidihan campuran gula dan sari buah atau bahan tambahan pangan pemberi flavour. Permen yang beredar dipasaran sangatlah beragam dan sangatlah disukai dari semua kalangan mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Permen yang

beredar di pasaran sangat beragam bentuk, jenis, tekstur dan rasanya. Variasi permen yang ada di pasaran antara lain permen keras (*hard candy*), Permen kenyal (*jelly*), permen karet, permen lolipop, permen berbahan dasar coklat (*bounty*) dan caramel (Rismandari 2017).

Buah jambu mete (*Anacardium occidentale L*) yang sangat melimpah sangat mempunyai nilai bisnis yang masih sangat terbuka. Berdasarkan kondisi tersebut perlu dilakukan penelitian dalam hal pengolahan jambu mete (*Anacardium occidentale L*) menjadi sebuah produk permen jambu mete (*Anacardium occidentale L*) dengan menambahkan ekstrak daun sirih sehingga mempunyai manfaat untuk kesehatan. Sehingga peneliti mengambil judul penelitian yaitu **“PEMBUATAN PERMEN JELLY DARI JAMBU METE (*Anacardium occidentale L*) DENGAN PENAMBAHAN DAUN SIRIH”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh ekstrak daun sirih terhadap permen jambu mete dengan konsentrasi 1 ml, 2 ml, dan 3 ml ?
2. Bagaimana formulasi terbaik terhadap permen jambu mete dengan penambahan konsentrasi ekstrak daun sirih 1 ml, 2 ml, dan 3 ml ?
3. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi permen jelly jambu mete dengan penambahan konsentrasi ekstrak daun sirih 1 ml, 2 ml, dan 3 ml ?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh ekstrak daun siri terhadap permen jambu mete dengan konsentrasi 1 ml, 2 ml, dan 3 ml.
2. Untuk mengetahui formulasi terbaik terhadap permen jambu mete dengan penambahan konsentrasi ekstrak daun sirih 1 ml, 2 ml, dan 3 ml.
3. Untuk mengetahui harga pokok produksi permen jelly jambu mete dengan penambahan konsentrasi ekstrak daun sirih 1 ml, 2 ml, dan 3 ml.