

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Permen merupakan makanan ringan yang disukai oleh siapa saja, terutama anak-anak dan remaja karena memiliki rasa manis dilidah ketika dihisap dan dikunyah. Permen adalah sejenis gula-gula yang dibuat dengan mencairkan gula dalam air bersama dengan bahan pewarna dan pemberi rasa sampai tercapai kadar air yang telah ditentukan dengan perbedaan tingkat pemanasan yang dapat menentukan jenis kandungan padatan pada permen.

Saat ini banyak dijumpai beraneka ragam jenis permen dipasaran dengan bentuk, warna, rasa dan tekstur yang berbeda. Permintaan konsumen atas produk permen tidak pernah berhenti sehingga bermacam produk permen yang muncul dipasaran, diantaranya yaitu permen keras, permen lunak, dan permen kenyal (jeli). Jenis permen ini sudah banyak beredar di tengah masyarakat yang dapat dibedakan berdasarkan teksturnya. Permen keras adalah permen yang memiliki tekstur padat, dapat dimakan dengan cara dihisap karena permen ini dapat larut bersama air liur. Permen lunak merupakan permen yang teksturnya lebih lembut atau kenyal dan dimakan dengan cara dikunyah, dapat digigit dan tidak lengket digigit saat dikunyah. Permen sendiri terbuat dari campuran kristal-kristal sukrosa, sirup glukosa, air dan bahan tambahan untuk membantu proses pembentukan permen yakni pengental, pengisi dan *flavour*.

Dalam pembuatan permen dibutuhkan bahan pengental, pengisi dan penghambat terjadinya kristalisasi pada produk, salah satunya yaitu dengan menggunakan maltodekstrin. Maltodekstrin merupakan senyawa hidrolis pati tidak sempurna, terdiri dari campuran gula-gula dalam bentuk sederhana (monosakarida dan disakarida) dalam jumlah kecil, oligosakarida berantai pendek dalam jumlah yang relatif tinggi.

Kacang-kacangan seperti kacang kedelai dan kacang komak banyak mengandung komponen-komponen seperti protein, karbohidrat kompleks, mineral dan serat pangan yang bermanfaat bagi tubuh yang berfungsi sebagai antioksidan yang dapat menurunkan kadar kolesterol, kadar gula darah dan membantu melengkapi kebutuhan nutrisi lainnya. Kacang komak (*Lablab Purpureus* (L.)

sweet) direkomendasikan mempunyai kandungan karbohidrat, protein dan serat yang cukup tinggi. Selain itu kandungan lemak kacang kacang komak terendah antara kacang-kacangan yang ditanam di Indonesia.

Kacang komak (*Lablab Purpureus (L.) sweet*) merupakan jenis kacang-kacangan yang bermutu rendah maka diperlukan pengolahan menjadi sebuah produk seperti tempe, kecap, minuman dan permen. Produk olahan dari kacang komak berpotensi untuk dikembangkan menjadi sebuah produk yang dapat meningkatkan nilai ekonomisnya dan meningkatkan perekonomian masyarakat petani. Pemanfaatan kacang komak menjadi produk olahan permen ini karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan kandungan nutrisi yang dapat dijadikan makanan ringan oleh masyarakat setempat, sehingga berpotensi untuk dijadikan bahan dasar pembuatan produk permen. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbandingan sirup glukosa dan maltodekstrin terhadap mutu permen ekstrak kacang komak (*Lablab Purpureus (L.) sweet*) dengan karakteristik dan *flavour* yang baik sehingga dapat diterima oleh konsumen dan memberikan nilai tambah pada komoditas kacang komak.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian maka dirumuskan masalah untuk penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan sirup glukosa dan maltodekstrin untuk menghasilkan permen ekstrak kacang komak dengan karakteristik permen yang baik dan dapat diterima oleh konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sirup glukosa dan maltodekstrin untuk menghasilkan permen ekstrak kacang komak yang berkarakteristik baik dan dapat diterima oleh konsumen.

1.4. Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai informasi bagi masyarakat dan pelaku industri pangan dalam pemanfaatan dan penganekaragaman hasil olahan pangan berbahan dasar kacang komak sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari kacang komak.