

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabe Jamu merupakan tanaman rempah yang berfungsi sebagai obat tradisional bagi masyarakat atau industri makanan, minuman dan jamu. Tanaman ini banyak mengandung piperin, kavisin, piperidin, piperitin, piperanin, piperalin, asarinin, pellitorine, saponin, polifenol, minyak atsiri, asam palminat. Zat yang terkandung dalam cabe jamu (*Piper retrofractum* Vahl) yaitu sebagai senyawa piperin (Dinanti, 2014). Terdapat 3 komponen utama yang dimiliki oleh tanaman cabe jamu diantaranya yaitu β -caryophyllene (17%), pentadecane (17,8%) dan β -bisapollene (11,2%) (Evizal, 2013). Sayangnya tanaman ini sangat jarang dimanfaatkan oleh masyarakat karena memiliki rasa yang pedas.

Supriyanto dan Mojiono, (2022) melakukan penelitian mengenai senyawa aktif yang ada di dalam cabe jamu, diantaranya aktivitas antioksidan, dan anti bakteri atau antivirus. Sangat disayangkan penelitian tersebut belum ada pengolahan lanjutan yang menjadikan cabe jamu sebagai produk jadi. Tanaman obat umumnya hanya dimanfaatkan menjadi produk olahan tradisional seperti jamu, kapsul, dan sirup. Namun perlu diperhatikan bahwa produk olahan yang tersebar di masyarakat saat ini tidak hanya mempertimbangkan kadar pemenuhan gizi, namun harus memiliki rasa yang enak, penggunaan yang praktis, dapat dikonsumsi kapan saja dan dimana saja seperti permen.

Permen merupakan salah satu olahan makanan dari pendidihan campuran gula dan sari buah atau bahan tambahan pangan pemberi flavor (Henny *et al.*, 2014). Penambahan gula pada permen bukan hanya untuk menghasilkan rasa manis, tetapi untuk menyempurnakan rasa asam, menambah citarasa, dan memberikan kekentalan (Daniela *et al.*, 2015). Permen yang beredar di masyarakat umumnya adalah permen keras atau *hard candy*, penampakkannya biasanya bening dan teksturnya keras. Cara pemasakannya dengan menggunakan suhu tinggi (140°C-150°C) (Sjarif, 2018).

Tekstur yang terbentuk dipengaruhi oleh perbandingan jumlah sukrosa dan glukosa untuk pembuatan kembang gula. Campuran sukrosa dengan sirup glukosa dapat membuat tekstur yang dihasilkan lebih menarik, namun kekerasannya cenderung menurun (Engka *et al.*, 2016). *Hard candy* yang beredar di masyarakat umumnya memiliki kandungan gizi rendah sehingga perlu ditambahkan bahan-bahan yang memiliki nilai gizi tinggi. Salah satu cara yang dapat menambah gizi dari permen adalah penambahan antioksidan. Sumber antioksidan alami bisa didapatkan dari cabe jamu. Cabe jamu akan diekstrak dan ditambahkan ke permen sehingga dapat diterima oleh masyarakat dan dapat menjadi pangan fungsional. Oleh sebab itu

diperlukan penelitian mengenai penambahan ekstrak cabe jamu untuk meningkatkan antioksidan pada permen.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi cabe jamu dan sukrosa terhadap karakteristik fisik dan kimia *hard candy*?
2. Bagaimana mendapatkan formulasi *hard candy* yang disukai berdasarkan uji sensoris.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan cabe jamu dan proporsi sukrosa:glukosa terhadap karakteristik fisik dan kimia *hard candy*.
2. Mengetahui formula *hard candy* yang disukai berdasarkan uji sensoris.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Pengembangan produk lokal cabe jamu untuk meningkatkan kualitas pangan sehingga menjadikan pangan fungsional
2. Memberikan informasi mengenai formulasi *hard candy* cabe jamu yang tepat.