

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lidah buaya (*Aloe vera*) merupakan salah satu komoditas pertanian daerah tropis yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha agroindustri. Produksi lidah buaya dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Menurut data statistik produksi hortikultura (2015), produksi tanaman lidah buaya pada tahun 2009 berjumlah 2.903.138 kg sedangkan produksi tanaman lidah buaya pada tahun 2014 berjumlah 15.191.612 kg. Tanaman lidah buaya dengan produksi terbesar berada di provinsi Kalimantan Barat dengan jumlah produksi sebesar 12.384.210 kg. Berdasarkan penelitian Fitriana dkk (2014) adanya diversifikasi produk dari lidah buaya sangat diharapkan agar dapat memberikan nilai tambah bagi lidah buaya sehingga masyarakat dapat lebih tertarik untuk mengkonsumsinya dan lebih bermanfaat dalam penggunaannya. Selama ini pemanfaatan lidah buaya dalam bentuk segar kurang diterima, karena citarasanya kurang disukai.

Salah satu contoh diversifikasi produk dari lidah buaya ini adalah *jelly drink*. Produk *jelly drink* dipilih sebagai pengembangan pengolahan lidah buaya karena *jelly drink* banyak disukai oleh masyarakat dari segala kalangan usia. Keberhasilan dalam pembuatan *jelly drink* sangat ditentukan oleh konsentrasi *gelling agent*. *Gelling agent* yang umum digunakan dalam pembuatan *jelly drink* adalah karagenan. Konsentrasi karagenan yang digunakan dalam pembuatan *jelly drink* berkisar antara 0,05 – 0,1% Sugiarto (2011). Menurut Anggraini (2008) bahan lain yang digunakan dalam pembuatan *jelly drink* adalah gula pasir. Gula pasir selain berfungsi sebagai pemberi rasa manis dan sumber energi, juga sebagai *thickener* yang menarik molekul-molekul air bebas sehingga viskositas larutan akan meningkat. dan gula pasir 10-15% dapat menghasilkan *jelly drink* dengan tekstur yang dapat diterima. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan, penggunaan gula pasir lebih dari 15% pada pembuatan *jelly drink* akan menyebabkan kegagalan dalam pembentukan gel (matriks karagenan hancur sehingga tekstur menjadi lebih kental dan sulit dihisap), sedangkan konsentrasi gula pasir kurang dari 10% menyebabkan pembentukan gel yang tidak sempurna (matriks gel rapuh dan mudah dihisap).

Berdasarkan pernyataan di atas maka sangat perlu dilakukan penelitian untuk menentukan konsentrasi karagenan dan gula pasir yang tepat untuk menghasilkan *jelly drink* lidah buaya yang mempunyai sifat fisik kimia dan organoleptik yang bisa diterima konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, perumusan masalah dalam penelitian ini antara lain.

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi karagenan dan gula terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik minuman *jelly* Lidah Buaya?
2. Berapakah konsentrasi karagenan dan gula yang tepat untuk menghasilkan minuman *jelly* Lidah Buaya terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, tujuan dari adanya penelitian ini antara lain.

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi karagenan dan gula terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik minuman *jelly* Lidah Buaya.
2. Mengetahui konsentrasi karagenan dan gula yang tepat untuk menghasilkan minuman *jelly* Lidah Buaya terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Membuat diversifikasi minuman *jelly* lidah buaya yang siap dikonsumsi.
2. Meningkatkan nilai ekonomis minuman *jelly* lidah buaya serta memperpanjang masa simpan.
3. Menambah wawasan tentang metode pengolahan minuman *jelly*, serta meningkatkan usaha penganeekaragaman produk minuman supaya dapat diterima masyarakat.