

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Carica pubescens Lenne & K. Koch merupakan salah satu tanaman khas dataran tinggi di Indonesia dengan kandungan vitamin C tinggi yang berpotensi sebagai bahan alami dalam penyembuhan mukosa mulut. Di Indonesia, spesies ini biasa dikenal dengan sebutan “karika”, dapat dijumpai di kawasan Bromo dan Cangar Jawa Timur, serta Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. (Minarno, 2015)

Buah dari tanaman ini telah diteliti kandungannya sebagai zat antioksidan dan sumber flavanoid. Flavanoid adalah senyawa yang terdiri dari 15 atom karbon yang umumnya tersebar di dunia tumbuhan. Flavanoid tersebar luas di tanaman mempunyai banyak fungsi. Flavanoid adalah pigmen tanaman untuk memproduksi warna bunga merah atau biru pigmentasi kuning pada kelopak yang digunakan untuk menarik hewan penyerbuk. Flavanoid hampir terdapat pada semua bagian tumbuhan termasuk buah, akar, daun dan kulit luar batang (Lumbessy, 2013). Untuk memanfaatkan dan meningkatkan potensi carica maka dibuat produk baru berupa jelly.

Permen jelly merupakan permen yang dibuat dari air atau sari buah dan bahan pembentuk gel. Permen jelly berpenampilan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu. (Malik, 2010 dalam Neswati, 2013).

Penelitian yang berjudul “*Pengaruh Proporsi pektin dan gula terhadap kadar air, total gula dan vitamin C “permen jelly carica” (Carica Pubescens L)*”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapakah proporsi pektin dan gula terbaik untuk menghasilkan permen jelly carica dari sifat fisikokimiawi?
2. Berapakah proporsi pektin dan gula terbaik untuk menghasilkan permen jelly carica dari sifat organoleptik?
3. Berapakah proporsi pektin dan gula terbaik untuk menghasilkan permen jelly carica dari sifat fisikokimiawi dan organoleptik?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui proporsi pektin dan gula terbaik untuk menghasilkan permen jelly carica dari sifat fisikokimiawi.
2. Mengetahui proporsi pektin dan gula terbaik untuk menghasilkan permen jelly carica dari sifat organoleptik.
3. Mengetahui proporsi pektin dan gula terbaik untuk menghasilkan permen jelly carica dari sifat fisikokimiawi dan organoleptik.

1.4 Manfaat Penelitian

Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat :

1. Meningkatkan nilai ekonomis buah Carica.
2. Mengetahui formulasi pembuatan permen jelly Carica yang tepat sehingga dapat diproduksi dalam skala industri.
3. Menambah pengetahuan bagi pembaca dalam pengolahan permen jelly Carica.