

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jelly drink merupakan minuman berbentuk *soft gel*, dapat dibuat dari pektin, agar, karagenan, gelatin atau senyawa hidrokoloid lainnya dengan penambahan gula, asam dan atau tanpa bahan tambahan makanan lainnya yang diizinkan (SNI 01-3552-1994). Tekstur yang diinginkan pada *jelly drink* adalah *soft gel*, saat dikonsumsi menggunakan bantuan sedotan mudah hancur, namun bentuk gelnya masih terasa dimulut (Agustin dan Putri, 2014). *Jelly drink* diproduksi melalui proses ekstraksi sari buah dengan menambahkan karagenan dan gula, serta melalui proses pencampuran, pemanasan dan pendinginan (Widjanarko, 2008).

Penelitian ini mengembangkan produk *jelly drink* yang terbuat dari buah pedada. Buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) memiliki rasa yang asam dan aroma yang khas dan memiliki beberapa kandungan gizi yaitu vitamin A 11,21 mg/100g, vitamin B1 5,04 mg/100g, vitamin B2 7,65 mg/100g dan vitamin C 56,74 mg/100g (Manulu dkk, 2013). Selain itu buah pedada mengandung sejumlah komponen yang bermanfaat diantaranya pektin. Menurut Duke (1983) dalam Jariyah dkk (2015) menunjukkan bahwa buah pedada mengandung pektin cukup tinggi (11%). Pektin berguna dalam pembentukan gel dan bahan penstabil (Budiyanto dan Yulianingsih, 2008). Pektin secara luas berguna sebagai bahan pengental dan penstabil dalam minuman (Goycoolea dan Cardenas, 2003).

Produk minuman dari bahan dasar buah pedada yang sudah dibuat selama ini oleh masyarakat yaitu sirup pedada atau sirup bogem, untuk meningkatkan nilai fungsional buah pedada maka dibuat *jelly drink*. Buah pedada mengandung pektin yang merupakan salah satu bahan yang termasuk faktor pendukung dalam *jelly drink*, tetapi perlu pendukung bahan lain untuk menjadikan *tekstur jelly drink* yang lebih *soft gel* dan kenyal namun mudah pecah dengan penambahan karagenan. Senyawa hidrokoloid yang digunakan dalam *jelly drink* adalah karagenan (Winarno, 1996 dalam Fathmawati dkk, 2014). Menurut Parlina (2009) Karagenan merupakan salah satu bahan pengental karena karakteristiknya yang dapat membentuk gel. Hal

ini disebabkan karagenan mengandung kadar sulfat yang lebih tinggi daripada bahan pengental lain. Struktur gelnya cenderung elastis, kenyal namun mudah pecah (Mardiana, 2007). Penelitian sebelumnya Gani dkk (2014) menunjukkan konsentrasi karagenan berpengaruh nyata terhadap *jelly drink* dan hasil yang terbaik adalah konsentrasi karagenan sebesar 0,30% .

Buah pedada memiliki rasa asam yang perlu ditambahkan bahan lain untuk mengurangi rasa asam yaitu dengan penambahan jus kelapa muda. Keunggulan jus buah kelapa muda yaitu pada daging kelapa muda memiliki komposisi gizi antara lain : karbohidrat, kalsium, sumber protein yang penting dan mudah dicerna, Vitamin A, Vitamin B1 (Rindengan, 1988 dalam Barlina, 2007). Air kelapa muda memiliki komposisi gizi antara lain mineral seperti: Ca, Na, N, memiliki kandungan total gula sebesar 5,20%, dimana kandungan total gula pada air kelapa tersebut dapat mengurangi rasa asam pada buah pedada dan vitamin C yang dapat menginaktivkan radikal bebas dan mampu memperlambat atau menghambat terjadinya oksidasi pada *jelly drink* (Barlina, 2007). Hasil penelitian Dian (2015) menunjukkan bahwa penambahan jus buah kelapa muda sebanyak 75% menghasilkan produk es krim pedada yang disukai panelis.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh proporsi sari pedada dan jus buah kelapa muda dengan penambahan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *jelly drink*.
2. Mencari perlakuan terbaik pada *jelly drink* sari buah pedada dan jus buah kelapa muda dengan penambahan karagenan yang disukai konsumen.

C. Manfaat Penelitian

1. Penganekaragaman produk olahan sari buah pedada dan jus buah kelapa muda dengan penambahan karagenan untuk produk *jelly drink*.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan buah pedada yang dapat digunakan sebagai *jelly drink* sebagai pangan fungsional.