

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Penelitian

Mata kuliah *cookies* dan *candy* merupakan mata kuliah pilihan yang tujuannya untuk menjadikan mahasiswa mampu menjelaskan konsep secara teori maupun praktek tentang proses pembuatan *cookies* dan *candy*. Di Indonesia *cookies* dikenal sebagai kue kering, sedangkan di Amerika dikenal dengan istilah *biscuit* tawar kecil, dan di Skotlandia terkenal dengan sebutan kue sederhana. Sehingga *cookies* dapat juga disebut dari adonan *cookies* dengan cara mengurangi cairannya atau meningkatkan pemakaian tepung.

Permen, yang biasanya disebut juga gula-gula atau lolli, adalah manisan yang berbahan dasar dari gula. Dalam kategorinya yang disebut sebagai permen ialah, kembang gula, permen coklat, permen karet. Sayuran, buah dan kacang-kacangan yang dilapisi dengan gula bisa disebut juga sebagai permen. Richardson, Tim. (2002).

Secara fisik, permen ditandai dengan penggunaan sejumlah besar gula atau pengganti gula. Tidak seperti kue atau roti yang akan dibagi di antara banyak orang, permen biasanya dibuat dalam potongan yang lebih kecil. Definisi permen juga tergantung pada bagaimana orang memperlakukan makanan. Permen biasanya dikonsumsi dengan santai, sebagai camilan di antara waktu makan. Setiap budaya memiliki gagasan sendiri tentang apa yang merupakan permen daripada makanan penutup.

Pembuatan permen umumnya juga diberi penambahan pewarna untuk memberikan kesan menarik pada konsumen. Pewarna yang digunakan untuk pewarna pada permen adalah pewarna sintetik. Penggunaan pewarna sintetik perlu diwaspadai karena dapat menimbulkan efek negatif bagi kesehatan, misalnya dapat menimbulkan penyakit kanker. Oleh karena itu dikembangkan pewarna alami dalam pembuatan permen : salah satu pewarna alami yang digunakan untuk pembuatan permen adalah dari kembang telang ( *Clitoria ternatea* L ). (Fransisca,dkk , 2012)

*Candy* atau permen menurut jenisnya dikelompokkan menjadi dua macam yaitu permen kristalin dan permen non kristalin (*amorphous*). Permen kristalin biasanya mempunyai rasa yang khas dan apabila dimakan terdapat rasa krim yang mencolok.

Secara umum bahan pewarna yang sering digunakan dalam makanan olahan terbagi atas pewarna sintetis (buatan) dan pewarna natural (alami). Penggunaan pewarna makanan alami semakin lama semakin ditinggalkan produsen makanan. Hal ini disebabkan oleh karena kurang praktis dalam pemakaiannya terkait dengan belum adanya pewarna alami yang dijual di pasaran sehingga produsen makanan harus membuat sendiri pewarna makanan yang dibutuhkan tersebut. Disamping itu kelemahan dari penggunaan pewarna alami adalah warna yang kurang stabil yang dapat disebabkan oleh perubahan pH, proses oksidasi, pengaruh cahaya dan pemanasan, sehingga intensitas warnanya sering berkurang selama proses pembuatan makanan. Akibatnya produsen makanan banyak yang beralih ke pewarna makanan sintetis.

Upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah semakin banyaknya penggunaan zat pewarna sintetis yang tidak aman yaitu dengan penggunaan pewarna alami. Salah satu pigmen pewarna alami yang berpotensi sebagai pewarna alami adalah antosianin yang berasal dari bunga telang (*Clitoria ternatea* L ). Pemanfaatan bunga telang dalam bidang pangan telah dilakukan diberbagai negara. Kuntum kembang telang yang berpotensi sebagai pewarna alami pada makanan. Kuntum kembang telang merupakan salah satu kuntum yang dapat dikonsumsi. Warna biru pada kuntum kembang telang merupakan warna yang menarik. Warna merupakan faktor kualitas yang penting bagi makanan. Bersama-sama dengan aroma, rasa dan tekstur, warna memegang peranan penting dalam penerimaan makanan . Beredarnya pewarna sintetis yang tidak diizinkan untuk digunakan sebagai zat aditif dalam makanan dapat menimbulkan masalah kesehatan. Menurut Mariana Fransisca, (2012) hasil penelitian pada jenis dan kadar zat pewarna buatan terhadap tujuh sampel permen lollipop bermerek dan tujuh sampel permen lollipop tidak bermerek yang beredar di Kota Medan diperoleh hasil sebagai berikut :

pemeriksaan dari tujuh permen lolipop bermerek terdapat satu permen menggunakan zat pewarna yang tidak diizinkan dan tujuh permen lolipop tidak bermerek terdapat satu permen menggunakan zat pewarna yang tidak diizinkan yaitu mengandung Ponceau 3R, Kadar dari tujuh sampel permen lolipop bermerek mengandung zat pewarna yang melebihi batas, sedangkan tujuh sampel permen lolipop tidak bermerek terdapat satu yang tidak memenuhi syarat karena menggunakan zat pewarna yang tidak diizinkan sehingga tidak memenuhi syarat untuk digunakan, Bila dibandingkan dengan Permenkes RI No.722/ Menkes/ Per/ 1988, jenis dan kadar zat pewarna buatan pada permen lolipop masih ada yang tidak diizinkan dan tidak memenuhi syarat kesehatan. Solusi alternatif adalah dengan menggunakan tanaman sumber pewarna alami untuk digunakan dalam bahan makanan. Salah satu tanaman yang dapat digunakan sebagai bahan pewarna makanan adalah kembang telang .

Menurut Soebkhampet dan Soentibandhu (2011), warna biru dari bunga telang menunjukkan keberadaan dari antosianin. Melihat manfaat, sifat dari bunga telang yang dapat tumbuh di Indonesia, dan aman untuk dikonsumsi. Antosianin bunga telang dapat berpotensi sebagai pewarna alami produk pangan. Antosianin merupakan struktur dengan cincin aromatik yang berisi komponen polar dan residu glikosil sehingga menghasilkan molekul polar. Antosianin bersifat polar sehingga lebih mudah larut dalam air dibanding dalam pelarut non-polar. Antosianin juga dapat larut dalam eter karena molekul antosianin dapat terionisasi dengan baik pada kondisi pelarut yang polar.

Produk permen yang akan dikembangkan adalah permen *kohakuto*. *Kohakuto* merupakan salah satu jenis permen yang berasal dari Jepang yang memiliki bentuk yang sangat unik yaitu menyerupai bongkahan batu permata, Permen ini dibuat dari campuran air, gula, agar-agar dan, pewarna makanan. Permen ini memiliki tekstur renyah pada bagian luar dan memiliki tekstur jelly pada bagian dalamnya. Permen *kohakuto* ini salah satu bahannya menggunakan air, yaitu sebagai pelarut pigmen warna yang ada pada bunga telang. Oleh sebab itu permen ini sangat cocok untuk ditambahkan ekstrak dari

bunga telang. (Wakaya, 2015)

Uraian latar belakang yang telah penulis jelaskan membuat penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dengan paket peminatan Patiseri tertarik untuk mengetahui bagaimana pengembangan produk *candy kohakuto* pewarna alami kembang telang.

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Perumusan masalah menurut Sugiyono (2011, hlm. 56), berpendapat bahwa: “Rumusan masalah suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data-data”. Permasalahan dalam penelitian ini yaitu bagaimana cara pengembangan produk *candy kohakuto* pewarna alami kembang telang ?. dan “Bagaimana daya terima *candy* pewarna alami kembang telang sebagai inovasi produk *candy*?”

## **C. Tujuan penelitian**

Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini ada dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengembangkan *candy kohakuto* pewarna alami kembang telang.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus penelitian ini adalah untuk mendapatkan data :

- a. Uji coba pembuatan produk *candy kohakuto* pewarna alami kembang telang.
- b. Daya terima konsumen terhadap produk *candy kohakuto* pewarna alami kembang telang.

## **D. Manfaat penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada beberapa pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

### **1. Manfaat teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu khususnya pada pengembangan produk terutama dalam pemanfaatan kembang telang sebagai pewarna alami permen dan daya terima produk.

## 2. Manfaat praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya yang lebih luas dalam memanfaatkan kembang telang sebagai bahan tambahan dalam olahan pangan yang beranekaragam.