

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan selalu mencari inovasi dalam pengembangan produk yang lebih sehat dan bernilai tambah. Salah satu potensi yang belum sepenuhnya dimanfaatkan adalah buah mangrove, yang secara tradisional sering diabaikan meskipun memiliki nilai gizi yang tinggi. Buah mangrove, selain kaya akan nutrisi, juga memiliki potensi untuk dijadikan bahan baku dalam pembuatan permen yang berkualitas tinggi. Dengan semakin meningkatnya kesadaran akan pentingnya konsumsi makanan sehat, penelitian mengenai pembuatan permen berbasis buah mangrove dapat memberikan kontribusi positif terhadap diversifikasi produk pangan dan pemanfaatan sumber daya lokal yang berkelanjutan

Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) adalah salah satu jenis buah mangrove yang dapat diolah menjadi berbagai produk, salah satunya permen. Buah Pedada memiliki kandungan gizi yang tinggi dan berpotensi untuk dijadikan bahan baku dalam pembuatan permen. Buah Pedada memiliki kandungan gizi yang tinggi vitamin A, B1, B2, dan C. Buah Pedada juga memiliki banyak nutrisi, yang dimana per 100 gram buah segar, ada 77,5% karbohidrat, 9,21% protein, 4,81% lemak, vitamin A 11,21 (RE), 5,04 mg vitamin, 7,65 mg vitamin C, dan 56,74 mg vitamin (Ramadani et al., 2020). Buah ini memiliki kadar air 67,8% dan kadar abu 1,17%. Selain itu, buah ini juga merupakan salah satu tumbuhan dengan potensi antioksidan yang mengandung alkaloid, flavonoid, glikosida, saponin, dan fenol (Ramadani et al., 2020). Indonesia merupakan salah satu negara dengan hutan mangrove terluas di dunia, dengan luas 2,5 hingga 4,5 juta hektar. Meskipun buah pedada tumbuh melimpah di berbagai daerah di Indonesia, pemanfaatannya oleh masyarakat masih belum optimal.

Meski kaya akan nutrisi dan memiliki potensi ekonomi yang besar, pengetahuan yang terbatas serta minimnya kesadaran akan manfaatnya telah menyebabkan kekayaan alam ini terabaikan. Namun, buah pedada sebenarnya merupakan peluang potensial untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat jika dikelola dengan baik. Oleh karena itu, diperlukan upaya yang serius untuk meningkatkan pemahaman tentang manfaat buah pedada serta mengembangkan berbagai produk olahan seperti pada pembuatan permen jelly buah pedada.

Tujuan dalam penelitian ini, adalah untuk mengetahui kandungan kadar gula reduksi pada permen jelly. Selain melakukan uji kadar gula reduksi, penulis juga melakukan beberapa uji diantaranya kadar air, kadar abu, kekentalan, dan daya terima pada pembuatan permen jelly Buah Pedada. Penelitian ini akan membantu dalam meningkatkan produktivitas dan kualitas pembuatan permen Buah Pedada menjadi produk bernilai jual tinggi.

Urgensi dari penelitian ini adalah untuk membantu industri pangan dalam pengembangan produk berbahan dasar Buah Pedada dan bernilai tambah. Sedangkan manfaat yang ada dari penelitian ini adalah untuk menambah wawasan masyarakat tentang potensi Buah Pedada sebagai bahan baku dalam pembuatan produk makanan dan meningkatkan pengolahan Buah Pedada menjadi produk yang bernilai jual.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Apakah perbedaan persentase penambahan gelatin berpengaruh pada pembuatan permen Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*)?
- b. Berapa nilai kadungan gula reduksi, kadar air, kadar abu dan tingkat kekenyalan pada permen Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*)?
- c. Bagaimana nilai pengujian Organoleptik terhadap produk permen Jelly Buah Pedada?.

1.3 Batasan Masalah

- a. Penelitian ini terfokus pada analisis kadar gula reduksi, kadar air, kadar abu dan tingkat kekenyalan.
- b. Daya terima konsumen akan dievaluasi melalui uji Organoleptik terhadap sampel permen Buah Pedada.

1.4 Tujuan

- a. Mengetahui kadar gula reduksi, kadar air, kadar abu dan tingkat kekenyalan pada permen Buah Pedada.
- b. Mengetahui hasil pengujian organoleptik pada permen Buah Pedada.

1.5 Manfaat

- a. Memberikan informasi kepada produsen permen atau pengusaha makanan terkait pengaruh perbedaan formulasi pembuatan permen jelly.
- b. Menyediakan wawasan tentang nilai kadar gula reduksi, kadar air, kadar abu tingkat kekenyalan, dan daya terima pada pembuatan permen Buah Pedada.
- c. Memberikan pengetahuan baru dalam pengolahan Buah Pedada menjadi produk yang lebih bernilai tambah.