

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Torbangun merupakan salah satu jenis tanaman herbal yang banyak ditemui di negara tropis seperti Indonesia, yaitu di Sumatera Utara (Zibadi *et al.*, 2013). Umumnya, daun torbangun dikonsumsi oleh ibu melahirkan di daerah Sumatera Utara, khususnya suku Batak karena dianggap memiliki sifat laktogogum yang dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas ASI (Damanik *et al.*, 2014). Secara tradisional, daun torbangun diolah dalam bentuk sayur sop yang dimasak dengan santan (Damanik, 2005) dan sampai saat ini belum banyak ditemukan olahan daun torbangun dalam produk pangan komersil. Beberapa tahun terakhir, penelitian tentang daun torbangun mulai dikembangkan. Disamping sifat laktogogum yang dimiliki, daun torbangun dianggap memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh. Pada bagian daunnya terkandung vitamin C, vitamin B₁, vitamin B₁₂, β -karoten, niasin, karvakol, mineral, dan juga mengandung senyawa fitokimia seperti polifenol, saponin, flavonol, dan flavonoid yang berpotensi sebagai antioksidan (Iwansyah *et al.*, 2016; Suryowati *et al.*, 2015). Torbangun juga dikenal sebagai tanaman aromatik yang memiliki aroma khas dan ketika dikonsumsi bagian daunnya memiliki rasa seperti *mint* (Zibadi *et al.*, 2013).

Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan dengan jumlah produksi yang cukup tinggi di Indonesia, yaitu sebanyak 100.316 ton pada tahun

2014 (Kementrian Pertanian, 2015). Tingkat produksi kacang merah cukup tinggi, namun kacang merah belum menjadi pilihan utama masyarakat. Kacang merah mengandung karbohidrat, pati, protein, dan mineral yang cukup tinggi (Shehzad *et al.*, 2015). Kandungan pati yang cukup tinggi pada kacang merah dapat dimanfaatkan dalam proses pembentukan gel (Edward, 2000). Kacang merah juga memiliki senyawa fenolik dan flavonoid yang berpotensi sebagai antioksidan (Fidrianny *et al.*, 2016).

Permen merupakan salah satu produk pangan yang banyak disukai dan dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Pada tahun 2009 hingga 2013, penjualan permen meningkat sebesar 42,8% dan nilai ekspor permen Indonesia pada tahun 2014 mencapai 24.174 juta dollar AS (Kementrian Perdagangan, 2014). Permen jeli setidaknya menguasai 50% pasar permen. Permen jeli merupakan kembang gula dengan tekstur lunak, yang terbuat dari campuran air dengan gula dan diproses dengan adanya penambahan komponen hidrokoloid sehingga menghasilkan produk yang kenyal (BSN, 2008). Pada penelitian ini, pembuatan permen jeli yang umumnya menggunakan air akan diganti dengan menggunakan sari daun torbangun dan sari kacang merah. Permen jeli hasil penelitian diharapkan menjadi salah satu alternatif variasi olahan daun torbangun dan kacang merah yang disukai masyarakat dan dapat memberikan nilai tambah karena bahan alami yang digunakan mempunyai kandungan gizi yang tinggi dibandingkan jika menambahkan permen jeli dengan *essens* yang bersifat sintetis. Penggunaan bahan baru seperti sari daun torbangun dan sari kacang merah serta variasi suhu

pemasakan yang digunakan dapat mempengaruhi karakteristik antioksidan, fisikokimia, dan sensori permen jeli.

1.2 Rumusan Masalah

Daun torbangun merupakan varietas daun yang memiliki banyak manfaat kesehatan untuk tubuh, namun belum banyak dikenal dan dieksplorasi sebagai produk pangan komersil. Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan dengan tingkat produksi yang cukup tinggi, namun belum diimbangi dengan pemanfaatannya. Pemanfaatan bahan alami seperti daun torbangun dan kacang merah dalam pembuatan permen jeli diharapkan menjadi salah satu alternatif variasi olahan daun torbangun dan kacang merah yang disukai masyarakat dan dapat bermanfaat bagi kesehatan karena bahan alami yang digunakan mempunyai kandungan gizi yang baik. Perlu diteliti rasio sari daun torbangun:sari kacang merah dan suhu pemasakan digunakan karena dapat mempengaruhi karakteristik antioksidan, fisikokimia, dan sensori permen jeli.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah memanfaatkan sari daun torbangun dan sari kacang merah dalam pembuatan permen jeli.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

1. Menentukan pengaruh rasio sari daun torbangun:sari kacang merah dan suhu pemasakan terhadap karakteristik antioksidan, fisikokimia, dan sensori permen jeli.
2. Menentukan permen jeli dengan rasio sari daun torbangun:sari kacang merah dan suhu pemasakan yang memiliki aktivitas antioksidan tertinggi.

