BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pohon kelapa (*Cocos Nucifera*) adalah tanaman perkebunan yang banyak tersebar di wilayah tropis. Produk utamanya adalah kopra, yang berasal dari daging buah yang dikeringkan. Pohon kelapa yang telah ditebang akan menjadi limbah yang merugikan bagi perkebunan tersebut karena akan menjadi sarang bagi perkembangbiakan kumbang badak (*Oryctes rhinoceros*) yang termasuk hama utama perkebunan kelapa disekitarnya. Namun karena ketersediaan kayu yang semakin terbatas, batang kelapa mulai banyak dimanfaatkan sebagai pengganti kayu sehingga pembuangan limbah dapat dikurangi (Arancon, 1997 dalam Adwisaputra 2016).

Tanaman kelapa merupakan tanaman serba guna atau tanaman yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Seluruh bagian pohon kelapa dapat dimanfaatkan untuk kepentingan manusia, sehingga pohon ini sering disebut pohon kehidupan (*tree of life*) karena hampir seluruh bagian dari pohon, akar, batang, daun, dan buahnya dapat digunakan untuk kebutuhan kehidupan manusia sehari-hari (Anonim, 2008).

Kelapa merupakan tanaman serbaguna karena seluruh bagian tanamannya bermanfaat dalam kehidupan manusia sehari-

hari. Akar kelapa menginspirasi penemuan teknologi penyangga bangunan cakar ayam, batangnya digunakan sebagai kayu dengan mutu menengah, daunnya dipakai sebagai atap rumah setelah dikeringkan, daun muda kelapa, dipakai sebagai bahan anyaman dalam pembuatan ketupat atau berbagai bentuk hiasan lainnya. Tandan bunganya yang disebut mayang, dipakai orang untuk hiasan dalam upacara perkawinan dengan simbol tertentu. Cairan manis yang keluar dari tangkai bunga, disebut nira dapat diminum sebagai penyegar, difermentasi menjadi tuak, atau diolah menjadi gula merah dan gula semut.

Diversifikasi pangan merupakan upaya untuk mendorong masyarakat agar memvariasikan makanan pokok yang dikonsumsi sehingga tidak terfokus pada satu jenis saja. Konsep diversifikasi hanya terbatas pangan pokok, sehingga diversifikasi konsumsi pangan diartikan sebagai pengurangan konsumsi beras yang dikompensasi oleh penambahan konsumsi bahan pangan non beras (Pakpahan dan Suhartini, 1989). Pada dasarnya diversifikasi pangan mencakup tiga lingkup pengertian yang saling berkaitan, yaitu diversifikasi konsumsi pangan, diversifikasi ketersediaan pangan, dan diversifikasi produksi pangan (Suhardjo, 1998 dalam Dharmawan Tohatulus M. 2016).

Diversifikasi pangan juga bermanfaat untuk memperoleh nutrisi dari sumber gizi yang lebih beragam dan seimbang.

Diversifikasi pangan yang dilakukan masyarakat kawasan ASEAN umumnya, dan Indonesia khususnya yaitu berupa nasi, karena mayoritas wilayah Asia Tenggara merupakan wilayah penghasil beras. Indonesia juga menegaskan komitmennya dalam melaksanakan program tersebut dengan menjelaskan definisi diversifikasi pangan yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah No 68 tahun 2002 tentang ketahanan pangan demi mewujudkan swasembada beras dengan meminimalkan konsumsi beras agar tidak melebihi produksinya.

Diversifikasi pangan sangat diperlukan untuk memenuhi kebutuhan gizi pangan masyarakat salah satunya dengan permen jelly. Permen jelly merupakan produk yang banyak disukai oleh semua orang tidak terbatas pada usia baik anak-anak maupun orang dewasa. Tingkat kekenyalan pada permen jelly dapat bervariasi tergantung dari bahan bakunya.

Permen jelly adalah produk olahan yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi karena bahan baku yang digunakan berasal dari hasil pangan hasil budidaya para petani seperti buah-buahan. Keberagaman jenis-jenis buah memberi dampak yang sangat tinggi bagi pemenuhan gizi masyarakat. Permen jelly adalah salah satu jenis permen olahan yang tetap menjaga eksistensi nilai gizinya.

Keberagaman hasil pangan inilah yang mendorong kreatifitas ilmu pengetahuan didalam mengolah hasil pangan tersebut untuk menciptakan produk baru seperti permen jelly bagi masyarakat dengan menjaga kualitas gizinya. kelapa yang melimpah menjadi alasan untuk mengolahnya menjadi permen dengan tingkat kekenyalan yang berbeda sehingga digunakan kelapa dari berbagai jenis.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis termotivasi untuk melakukan penelitian dengan memformulasikan beberapa jenis kelapa untuk mendapatkan tingkat kekenyalan yang berbeda pada permen jelly dengan rumusan sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat kekenyalan permen jelly berbagai jenis kelapa dari setiap perlakuan berdasarkan alat tekstur analyzer.
2. Bagaimana tingkat mutu organoleptik kekenyalan permen jelly dari berbagai perlakuan terhadap jenis kelapa berdasarkan uji organoleptik.
3. Perlakuan mana yang memiliki tingkat kekenyalan yang disukai panelis pada permen jelly berdasarkan metode hedonik.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui tingkat kekenyalan pada permen jelly berbagai jenis kelapa dari setiap perlakuan berdasarkan hasil uji alat tekstur analyzer.
2. Mengetahui tingkat kekenyalan pada permen jelly berbagai jenis kelapa dari setiap perlakuan berdasarkan hasil uji organoleptik.
3. Mengetahui perlakuan mana yang memiliki tingkat kekenyalan paling disukai panelis pada permen jelly berbagai jenis kelapa berdasarkan metode hedonik.

D. Manfaat Penelitian

1. Penulis

Sebagai salah satu inovasi dalam menciptakan produk baru dengan potensi alam yang melimpah khususnya kelapa.

2. Akademik

Sebagai bahan referensi untuk pengembangan ilmu pengetahuan khususnya bagi mahasiswa pertanian dalam mengelolah hasil pertanian.

3. Masyarakat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat luas tentang pembuatan permen jelly serta uji kekenyalan terhadap permen jelly dari jenis kelapa yang berbeda-beda.

FEBRIANUS TEWA