

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Permen merupakan suatu produk pangan yang disukai semua orang mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Hal ini karena permen dapat dikonsumsi di mana pun dan kapan pun. Minat konsumen pada permen, terutama permen keras dapat menjadi peluang bisnis yang menguntungkan, tetapi karena permen ini sangat umum dikonsumsi, orang jarang memperhatikan kandungan gizi permen.

Seiring berjalannya waktu, kesadaran masyarakat akan kesehatan meningkat. Masyarakat menjadi semakin kritis dalam memilih semua produk makanan yang akan mereka konsumsi. Hal ini memacu para produsen untuk membuat produk pangan yang selain memiliki penampakan yang menarik juga memiliki kandungan gizi yang baik (Pratiwi dkk., 2008).

Permen keras telah tersedia dalam berbagai bentuk, rasa, dan warna. Akan tetapi, bahan dasar yang digunakan masih umum seperti buah-buahan, jahe, *mint*, dan kacang (Pratiwi dkk., 2008). Sebenarnya, masih banyak bahan-bahan dasar lain yang dapat digunakan untuk membuat permen, salah satunya ialah ekstrak daun sirih.

Dasar pemilihan daun sirih sebagai bahan baku pembuatan permen karena berbagai keunggulan yang dimilikinya antara lain dapat menghentikan pendarahan gusi, menghilangkan bau mulut, mengobati sariawan, mencegah bau badan serta sebagai obat batuk (Hernani dan Yuliani, 1991). Kandungan daun sirih antara lain saponin, polifenol, minyak atsiri, dan flavonoid. Daun sirih juga berkhasiat

sebagai obat hidung berdarah dan obat sakit mata (Syamsuhidayat dan Hutapea, 1991). Daun sirih digunakan sebagai obat batuk yang di dalamnya mengandung saponin dan flavonoid yang bersifat merangsang keluarnya sekret dari bronkial dan antibakteri (Muhaiminah, 2009).

Umumnya masyarakat menggunakan daun sirih sebagai obat masih dengan cara yang sederhana, mulai dari penggunaannya yang harus direbus dahulu, kemudian diminum sarinya. Cara penggunaan ini dirasa kurang praktis sehingga diperlukan inovasi baru untuk meningkatkan kenyamanan dan kemudahan dalam penggunaan, di antaranya dibuat menjadi permen. Oleh karena itu, penelitian mengenai kualitas permen keras dengan variasi konsentrasi ekstrak daun sirih (*P. betle* L.) perlu dilakukan untuk mendapatkan produk daun sirih yang menarik dan dapat dikonsumsi dengan mudah.

B. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang peningkatan kualitas organoleptik daun sirih hijau (*P. betle* L.) telah banyak dilakukan dengan pembuatan berbagai produk pangan. Pratiwi dkk. (2008) pernah mengembangkan produk permen *lolipop* dari ekstrak daun sirih hijau dengan konsentrasi ekstrak 16%. Permen *lolipop* dengan konsentrasi ini cukup banyak disukai, tetapi kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologis permen ini belum diuji. Arifin dkk. (2010) juga telah memformulasi *edible film* dengan ekstrak daun sirih hijau sebagai salah satu bahan dasar. Selain itu, daun sirih hijau juga pernah dikembangkan oleh Muhaiminah (2009) dan Sari (2009) menjadi tablet hisap yang mudah dikonsumsi.

Penelitian tentang permen keras antara lain ialah ” Formulasi *Hard Candy* dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Sebagai Flavor”. Konsentrasi buah pedada yang digunakan pada penelitian ini ialah 0, 10, 20, dan 30% serta konsentrasi perbandingan sirup glukosa dan sakarosa adalah 1:1, 1:2, dan 2:1. Nilai terbaik didapatkan pada *hard candy* dengan konsentrasi 30% dan perbandingan sirup glukosa-sakarosa 1:1 (Nurwati, 2011).

Penelitian lain tentang pembuatan permen keras dilakukan oleh Amos (2002) dengan judul “*Hard Candy* dengan Flavor dari Minyak Pala”. Konsentrasi minyak pala yang digunakan ialah 0,5, 1, dan 1,5 % dengan perbandingan sakarosa dan sirup glukosa 75:25, 70:30, dan 65:35. Kualitas terbaik didapat pada *hard candy* dengan konsentrasi minyak 1,5% dengan perbandingan sakarosa-sirup glukosa ialah 75:25.

Menurut penelitian Lestari (2009) tentang sifat organoleptik *hard candy* jahe gajah (*Zingiberis rhizoma*) dengan substitusi jahe emprit (*Zingiber majus* Rumph.), konsentrasi jahe emprit yang digunakan ialah 10, 20, 30, dan 40%. Berdasarkan uji mutu hedonik/mutu kesukaan, kualitas terbaik terdapat pada *hard candy* dengan substitusi jahe emprit 40%.

Berdasarkan penelitian-penelitian tersebut, dapat diketahui bahwa perlakuan pembuatan *hard candy* yang sering digunakan ialah perbandingan sakarosa dan sirup glukosa serta variasi konsentrasi ekstrak bahan dasar permen. Penelitian permen keras dari ekstrak daun sirih ini menggunakan perbandingan sakarosa dan glukosa 75:25 (Amos, 2002) untuk semua perlakuan. Variasi konsentrasi ekstrak daun sirih yang digunakan ialah 0, 8, 16, dan 24%.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah variasi konsentrasi ekstrak daun sirih (*P. betle* L.) berpengaruh pada kualitas permen keras (sifat fisik, kimia, mikrobiologis, dan organoleptik)?
2. Berapakah konsentrasi ekstrak daun sirih (*P. betle* L.) yang paling optimal untuk mendapatkan kualitas permen keras yang terbaik?
3. Bagaimana kandungan minyak atsiri setelah daun sirih diolah menjadi permen keras?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh variasi konsentrasi ekstrak daun sirih (*P. betle* L.) terhadap kualitas permen keras (sifat fisik, kimia, mikrobiologis, dan organoleptik)
2. Mengetahui konsentrasi ekstrak daun sirih (*P. betle* L.) yang paling optimal untuk mendapatkan kualitas permen keras yang terbaik
3. Mengetahui kandungan minyak atsiri setelah daun sirih diolah menjadi permen keras

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk meningkatkan mutu dan nilai jual daun sirih dengan diolah menjadi permen keras agar dikenal oleh masyarakat luas. Selain itu, penelitian ini berguna untuk menghasilkan makanan praktis yang dapat dikonsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat, juga meningkatkan kesehatan masyarakat dengan kandungan gizi dalam daun sirih yang cukup tinggi.