

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan tanah yang subur, di mana sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani. Potensi dan sumber daya alam yang melimpah, ditambah dengan kesuburan tanah, menjadikan negara ini sangat mendukung bagi pengembangan sektor pertanian. Untuk itu perlu diciptakan suasana sosial yang mendukung cita-cita pembangunan, sekaligus terwujudnya daya cipta dan aktivitas masyarakat (Isbah, 2016). Pertanian di Indonesia memiliki prospek yang sangat menjanjikan berkat melimpahnya sumber daya alam yang dapat dikembangkan, seperti sayuran, rempah-rempah, buah-buahan, dan lainnya. Buah-buahan menjadi salah satu hasil pertanian yang dihasilkan masyarakat dalam jumlah besar. Serta merupakan Bahan pangan yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan gizi, karena buah-buahan banyak mengandung vitamin (Vitamin A, Vitamin B, Vitamin B1, Vitamin B6, Vitamin C), zat besi, mineral, serat pangan (P2PTM Kemenkes RI, 2018). Salah satu buah yang memiliki kandungan vitamin yang tinggi adalah buah markisa ungu.

Buah markisa ungu (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) merupakan tanaman hortikultura kategori buah tropis yang berwarna ungu. Buah markisa juga mempunyai rasa yang asam . Buah markisa (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) menghasilkan sari

buah yang mempunyai rasa asam dan kental dengan aroma khas yang kuat (Pratiwi, 2012). Buah markisa adalah tanaman yang tumbuh subur di Indonesia. Tanaman ini dapat berkembang di lahan pertanian, pekarangan rumah, atau halaman kosong yang bisa dimanfaatkan. Buah markisa merupakan sumber antioksidan alami, yang terlihat dari daging buahnya yang berwarna oranye. Antioksidan ini berperan dalam melindungi tubuh dari paparan radikal bebas. Polifenol, vitamin C, dan karotenoid merupakan antioksidan yang banyak terdapat pada buah markisa (Armin et al., 2014).

Tanaman buah markisa banyak dibudidayakan di Indonesia khususnya Sumatera Utara dan Jawa Barat. Tanaman markisa ungu banyak dijumpai di Sukabumi, Pelabuhan Ratu, dan Bogor (Surianta, 2011). Sebagai tanaman subtropis, markisa sebaiknya ditanam di Indonesia pada daerah yang berada pada ketinggian antara 800 mdpl hingga 1500 mdpl (Zulfida, 2022). Keberhasilan budidaya markisa di wilayah dengan kondisi geografis yang mendukung ini sejalan dengan peningkatan produksi buah markisa di berbagai daerah, termasuk Bali, yang menunjukkan hasil panen yang melimpah setiap tahunnya. Menurut Badan Pusat Statistik Bali tahun 2018 jumlah produksi markisa sebesar 122 ton, pada tahun 2019 jumlah produksi markisa 129 ton, serta tahun 2020 jumlah produksi markisa 125 ton. Jika dilihat dari data badan pusat statistik Bali artinya setiap tahunnya produksi buah markisa di Bali mengalami peningkatan (Badan pusat Statistik, 2023). Hasil panen buah markisa ungu untuk produk olahan sangat melimpah. Pohon markisa tumbuh dengan pesat dan dapat dipanen sepanjang tahun, sehingga pasokan markisa sangat melimpah saat musim panen. Oleh karena itu markisa ungu ini mudah didapatkan baik dipasar maupun di toko buah.

Pemanfaatan buah markisa menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis dengan mencoba membantu meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi sirup markisa, bubuk markisa dan selai markisa yang diharapkan menjadi produk unggulan. (Prabowo,2021). jika dilihat dari karakteristik buah markisa yang memiliki rasa yang masam, warna yang mencolok, serta kandungan vitamin dan serat yang tinggi. Olahan buah markisa menjadi permen *jelly* kering sangat cocok.

Sebagian besar masyarakat mungkin kurang suka jika buah markisa ungu dikonsumsi secara langsung karena rasanya yang asam. Namun, masyarakat lebih menyukainya setelah diolah menjadi suatu minuman yang segar. Budidaya Buah markisa mudah dilakukan dan untuk menghasilkan manfaat yang lebih besar, buah markisa dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dan minuman. (Zulfida, 2022). Buah markisa adalah buah yang dapat dikonsumsi segar atau dalam bentuk jus, sirup atau *jelly* (Siregar, 2018). Produk olahan buah markisa yang paling banyak diolah di pasaran adalah sari buah markisa. Selain itu, buah markisa juga dapat diolah menjadi permen *jelly* kering.

Permen atau kembang gula adalah produk yang terbuat dari sukrosa atau bahan pemanis, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lainnya, kecuali bahan tambahan pangan (BTP) yang diizinkan oleh pemerintah (Sinurat, 2014). Permen *jelly* adalah jenis permen yang memiliki tekstur kenyal dan elastis. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2008), permen *jelly* merupakan kembang gula dengan tekstur lunak yang diproses dengan penambahan bahan hidrokoloid, seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin, dan lainnya, yang digunakan untuk memodifikasi tekstur

sehingga menghasilkan produk yang kenyal. Sifat kelembutan dan elastisitas yang dimiliki permen *jelly* menjadikannya sebagai pilihan yang populer di kalangan berbagai kelompok usia. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, meningkatnya kekhawatiran terhadap penggunaan bahan pengawet dan pewarna sintetis dalam makanan telah mendorong peneliti untuk mencari alternatif yang lebih aman dan sehat. Salah satu opsi menarik yang sedang diteliti adalah penggunaan buah markisa sebagai bahan alami yang potensial.

Permen *jelly* kering diperoleh setelah penirisan sari buah dari larutan gula. Permen *jelly* ini dapat dinikmati oleh berbagai kalangan, tidak hanya untuk anak-anak, tetapi juga untuk orang dewasa dan lanjut usia. Hal ini karena produk tersebut berfungsi sebagai pangan fungsional yang mengandung antioksidan dari buah markisa (Nilawati, 2019). Penelitian yang dilakukan adalah pemanfaatan buah markisa menjadi permen *jelly* kering. Permen *jelly* kering dari buah markisa merupakan produk diversifikasi pangan fungsional, yaitu pangan dengan kandungan gizi yang tinggi dan banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Buah markisa kaya akan serat dan vitamin yang bermanfaat bagi kesehatan. Meskipun demikian, permen *jelly* dari buah markisa belum begitu populer di kalangan masyarakat. Oleh karena itu, peneliti ingin mengembangkan buah markisa menjadi produk olahan berupa permen *jelly* kering.

Sebelumnya, produk permen *jelly* buah markisa telah diproduksi di Medan, namun hingga saat ini belum terdapat ulasan yang memadai terkait produk tersebut. Oleh karena itu, guna untuk meyakinkan masyarakat, diperlukan uji organoleptik permen *jelly* buah markisa ungu, sebagai bagian dari upaya pemanfaatan buah markisa.

Langkah selanjutnya adalah melakukan pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan kualitas permen *jelly* yang dihasilkan dari buah markisa. Tujuan utamanya adalah memberikan manfaat yang lebih besar bagi masyarakat melalui penggunaan buah markisa sebagai bahan utama dalam berbagai produk kuliner. Dengan demikian, diharapkan dapat tercipta suatu produk yang tidak hanya lezat tetapi juga bermanfaat, serta mampu memberikan kontribusi positif dalam industri kuliner lokal.

Peneliti berusaha untuk melakukan penelitian tentang pembuatan permen *jelly* dari buah markisa ungu dengan mengacu pada resep permen *jelly* daun sembung, karena keduanya memiliki karakteristik rasa dan warna yang serupa. Selain itu, buah markisa sudah banyak diolah menjadi berbagai produk lainnya.

Penggunaan sari buah dan puree alami dari jeruk, stroberi, serta buah-buahan berwarna merah lainnya telah banyak diterapkan dalam pembuatan permen *jelly*. Bahan-bahan ini tidak hanya menghasilkan permen *jelly* yang lebih sehat karena kandungan antioksidannya, tetapi juga dapat meningkatkan sifat organoleptik permen, seperti warna dan rasa (Kubela et al., 2023). Buah markisa ungu memiliki ciri khas seperti yang disebutkan di atas.

Mengulas latar belakang yang sudah dipaparkan, markisa ungu merupakan salah satu inovasi baru dan dapat dijadikan produk alternatif yang baik dan tepat dalam menginovasi pada pengolahan produk markisa ungu semakin optimal. Sehingga peneliti melakukan penelitian yang berjudul “ Uji Organoleptik Buah Markisa Ungu (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Sebagai Olahan Permen *Jelly*” yang bertujuan untuk

mendeskripsikan formulasi permen *jelly* yang baik dan untuk mengetahui kualitas organoleptik permen *jelly* markisa ungu yang dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat diidentifikasi masalah yang terdapat dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Masyarakat kurang memanfaatkan buah markisa ungu secara maksimal sebagai peluang usaha.
2. Pemanfaatan markisa ungu menjadi permen *jelly* jarang dilakukan oleh masyarakat.
3. Hasil panen dari buah markisa ungu sangat melimpah, masa penyimpanan yang singkat, dan cepat membusuk.
4. Perlunya dilakukan inovasi pengolahan buah markisa ungu menjadi produk yang memiliki cita rasa yang berkualitas baik dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka perlu dilakukan pembatasan ruang lingkup masalah yang akan dibahas dalam penelitian

difokuskan pada formulasi dan uji kualitas permen *jelly* dengan pemanfaatan sari markisa ungu dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah formulasi permen *jelly* dengan sari buah markisa ungu?
2. Bagaimanakah kualitas permen *jelly* dengan penambahan sari buah markisa ungu dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mendeskripsikan formulasi permen *jelly* dengan sari buah markisa ungu.
2. Untuk mengetahui kualitas permen *jelly* buah markisa ungu yang dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis. Manfaat yang penulis harapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat memberikan pengetahuan dalam memanfaatkan buah markisa ungu yang diolah menjadi permen *jelly*, sehingga dapat memperkaya penganeekaragaman resep baru dalam pengolahan buah markisa ungu, serta sebagai referensi sumber bahan ajar dalam program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

a. Peneliti

Dapat menambah kreativitas mengolah suatu produk permen *jelly* dengan penambahan sari buah markisa ungu. Kemudian dapat mengimplementasikan ilmu yang berkaitan dengan pembelajaran *fusion food*.

b. Mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan keterampilan dalam mengolah buah markisa ungu menjadi produk permen *jelly* yang dapat bermanfaat untuk kesehatan yang dapat dijadikan sebagai peluang berwirausaha dan menjadi bahan kajian dalam pengembangan ilmu pengetahuan, sehingga dapat mendorong kreativitas mahasiswa dalam menghasilkan produk baru.

c. Bagi masyarakat

Hasil penelitian ini dapat menjadi panduan praktis pengabdian masyarakat mengenai pengolahan permen *jelly* buah markisa menjadi salah satu produk olahan pangan serta pemanfaatan buah markisa yang dijadikan sebagai pilihan untuk memulai suatu usaha rumahan yang dapat meningkatkan suatu nilai ekonomis dari buah markisa.

