

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia ialah negara agraris dimana sebagian besar bekerja sebagai petani. Peran petani sangat penting bagi perkembangan suatu bangsa. Karena setiap orang membutuhkan berbagai kebutuhan hidupnya, petani memiliki peran penting dalam menyediakan berbagai hal tersebut. Didalam suatu negara, para petani berperan dalam memenuhi kebutuhan pangan bagi negara tersebut (Suratha, 2015). Di Indonesia sendiri hasil pertaniannya sangatlah menjanjikan karena sumber daya alam yang dimilikinya sangatlah berlimpah. Hasil pertanian di Indonesia terdiri dari berbagai jenis, termasuk sayur-sayuran, buah-buahan, tumbuh-tumbuhan, dan lain-lain. Tumbuh-tumbuhan yang terdapat di Indonesia banyak dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Tanaman obat (TOGA) mencakup berbagai jenis tanaman yang memiliki manfaat positif untuk menjaga kesehatan dan menyembuhkan penyakit. Desa Wisata Penglipuran, Bangli, Bali merupakan salah satu daerah dengan hasil pertanian yang unik. Tanaman obat yang ada di Desa Wisata Penglipuran berupa daun-daunan yang bermanfaat untuk mengatasi berbagai masalah kesehatan.

Desa Wisata Penglipuran, Bangli destinasi wisata yang banyak dikunjungi wisatawan. Kebudayaan serta kearifan lokalnya yang ada di desa ini masih sangat kental, budaya Karang Mepadu merupakan salah satu budaya yang ada, dimana masyarakat yang melakukan poligami (memadu) akan dikucilkan ke tempat itu. Selain itu, rumah warganya unik beratap bambu menjadi ciri khas Desa Wisata Penglipuran. kebudayaan atau tradisi gotong royong sangat kuat membuat mereka

hidup rukun. (Kirani et al., 2022). Selain itu juga salah satu keunikan atau ciri khas dari desa ini yaitu memiliki minum khas yang terbuat dari ekstrak daun cecem yaitu Loloh cecem. Loloh cecem merupakan minuman tradisional terbuat dari ekstrak daun cecemyang ditambahkan dengan gula aren, asam jawa, terasi, cabe, serta parutan kelapa muda. Loloh cecem yang merupakan salah satu ikon dan wisata kuliner yang ada di Desa Wisata Penglipuran serta turut adil dalam kontribusinya sebagai salah satu ikon kuliner atau wisata kuliner di Bali (Sinarsari & Sukadana, 2023).

Cecem atau kedondong hutan adalah pohon yang memiliki tinggi sekitar 20 meter dengan batang bulat, berkayu, dan berwarna putih kehijauan. Daunnya lonjong hijau. Bunga berbentuk malai, kelopak berwarna ungu, dengan benang sari kuning. Buahnya lonjong, berdaging, berwarna hijau kekuningan, dengan biji bulat berwarna putih kekuningan (Sutana, 2020). Tanaman cecem atau kedondong hutan memiliki bagian yang dapat digunakan sebagai obat, yaitu daun dan buahnya. Berdasarkan penelitian (Pebiana et al., 2020) menyatakan bahwa daun cecem memiliki kandungan senyawasteroid, senyawasaponin, senyawaflavonoid, senyawatannin, senyawavitamin C, senyawasam organik, dan senyawaterponid.

Menurut penelitian (Musdalipah et al., 2023) daun cecem atau kedondong hutan dapat diolah menjadi biskuit sebagai cemilan anti diabetes. Studi ini juga meneliti uji kesukaan yang terdiri dari warna, aroma, rasa, dan bentuk sediaan. Menurut penelitian (Putri et al., 2023) daun cecem atau kedondong hutan diolah menjadi teh celup daun cecem. Hasil penelitian tersebut, meneliti menguji durasi waktu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensorik pewarna daun cecem, dan menentukan durasilama waktu pengeringann yang dapat

menghasilkan kedua karakteristik tersebut pada pewarna daun cemcem. Melihat dari penelitian sebelumnya terkait daun cemcem (*Spondias pinnata* (Linn. f) Kurz.) yang dapat diolah menjadi makanan dan minuman, sehingga penelitian ini peneliti menginovasikan daun cemcem (*Spondias pinnata* (Linn. f) Kurz.) sebagai permen jelly.

Permen jeli berpenampilan atau penampakkannya bening dan jernih. Permen jeli yang dihasilkan dari olahan permen jeli ada 2 jenis, yaitu permen jeli yang basah dan permen jeli yang kering. Permen jeli yang basah dihasilkan setelah buah ditiriskan dalam larutan gula, sedangkan permen jeli kering berasal dari permen jeli yang basah yang melalui proses pengeringan lebih lanjut. (Swandewi, 2023). Menurut (Saputra et al., 2022) Permen jeli ialah produk olahan preservasi pangan padat, namun dapat dikunyah. Permen jeli merupakan salah satu jenis permen yang terbuat dari ekstrak buah-buahan. Permen ini menggunakan bahan tambahan pembentuk gel dan pewarna makanan untuk menciptakan berbagai warna-warna. Ciri fisiknya transparan dan teksturnya kenyal. Menurut (Nuh et al., 2020) Permen jelly sangat digemari oleh anak maupun orang yang sudah dewasa, karena memiliki rasa manis, teksturnya kenyal dibandingkan permen yang keras, sehingga aman dikonsumsi dan tidak melukai akan langit mulut.

Meskipun daun cemcem mempunyai manfaat kesehatan yang terbukti, seperti sifat antioksidan, anti-inflamasi, dan peningkatan sistem imun, pemanfaatan tanaman ini dalam industri pangan masih rendah. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya penelitian-pengembangan yang fokus pada inovasiproduk berbasis daun cemcem. Hal ini membuat potensi besar dari daun cemcem belum sepenuhnya dimanfaatkan. Selain itu, di tengah meningkatnya minat masyarakat terhadap

produk makanan yang sehat dan alami, penciptaan produk inovatif dari daun cemcem sangat penting untuk memenuhi permintaan pasar yang berkembang. Kurangnya kesadaran akan manfaat kesehatan daun cemcem di kalangan produsen dan konsumen juga menjadi penghambat dalam pemanfaatannya secara luas. Dengan menggali potensi produk inovatif, seperti permen jelly yang mengandung ekstrak daun cemcem, diharapkan dapat meningkatkan daya tarik dan pengetahuan konsumen tentang manfaat tanaman herbal ini. Dengan demikian, diperlukan upaya penelitian atau studi lebih lanjut yang mengeksplorasi cara-cara untuk mengintegrasikan daun cemcem dalam produk pangan agar lebih dikenal dan diminati oleh masyarakat.

Dengan mempertimbangkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, daun cemcem atau kedondong hutan dapat menjadi salah satu inovasi yang baik dan tepat sebagai alternatif dalam pembuatan permen jelly untuk mengoptimalkan dan meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal. Dengan demikian, peneliti melakukan penelitian dengan judul “Substitusi Ekstrak Daun Cemcem (*Spondias pinnata* (Linn.f) Kurz.) Menjadi Produk Permen Jelly”

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Dengan mempertimbangkan latar belakang masalah diatas, maka dari itu identifikasikan masalah yang terdapat dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kurangnya pemanfaatan daun cemcem sebagai peluang usaha, khususnya masyarakat di Desa Wisata Penglipuran, Kelurahan Kubu, Kecamatan Bangli, Kabupaten Bangli.

2. Pemanfaatan daun cemcem menjadi permen jelly belum pernah dilakukan oleh masyarakat di Desa Wisata Penglipuran.

### 1.3 Pembatasan Masalah

Dengan mempertimbangkan identifikasi masalah penelitian yang diuraikan, maka perlu membatasi permasalahan agar tidak terlalu luas, pembatasan masalah ini berfokus pada uji kesukaan permen jelly daun cemcem (*Spondias pinnata* (Linn. f) Kurz.) dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa.

### 1.4 Rumusan Masalah

Dengan mempertimbangkan pembatasan masalah penelitian diatas yang telah diuraikan, maka diperoleh beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi permen jelly dengan substitusi ekstrak daun cemcem (*Spondias pinnata* (Linn. f) Kurz.)?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk permen jelly dengan substitusi ekstrak daun cemcem berdasarkan tolok ukur dari warna, tekstur, dan rasa?

### 1.5 Tujuan Penelitian

Dengan mempertimbangkan rumusan masalah diatas yang telah diuraikan, maka penelitian ini bertujuan sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan formulasi permen jelly dengan substitusi daun cemcem (*Spondias pinnata* (Linn. f) Kurz.).

2. Untuk mengetahui seberapa besar masyarakat menyukai produk permen jelly yang menggunakan ekstrak daun cemcem sebagai substitusi, diamati dari segi warna, tekstur, dan rasa.

## **1.6 Manfaat Penelitian**

Diharapkan mampu memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis.

Berikut adalah manfaat penulis harapkan dari penelitian ini:

### **1.6.1 Manfaat Teoritis**

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber referensi dalam pembelajaran mata kuliah preservasi pangan yang ada pada kurikulum prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

### **1.6.2 Manfaat Praktis**

#### **1.6.2.1 Bagi Peneliti**

Dapat menambah pengetahuan atau keterampilan dalam mengelola suatu produk permen jelly dengan substitusi ekstrak daun cemcem terkait dengan pembelajaran preservasi makanan.

#### **1.6.2.2 Bagi Masyarakat**

Studi penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan praktis pengabdian masyarakat mengenai pengolahan ekstrak daun menjadi permen jelly yang dapat dijadikan sebagai peluang usaha serta membuka lapangan pekerjaan baru dalam industri perumahan.