

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan zaman yang semakin maju membuat masyarakat cenderung memilih makanan dan minuman yang praktis saat dikonsumsi, seperti *jelly drink*. *Jelly drink* adalah produk minuman yang berbentuk gel dan memiliki karakteristik berupa cairan kental yang konsisten dengan kadar air tinggi, mudah dihisap, dan umumnya terasa manis atau asam. Syarat *jelly drink* yang baik adalah memiliki warna yang normal, memiliki aroma dan rasa dari bahan dasar *jelly drink* (biasanya terbuat dari sari buah), memiliki tekstur gel yang baik yaitu mudah disedot dan kekokohan gel-nya masih terasa di dalam mulut (Winarti et al., 2018). *Jelly drink* memiliki rasa yang enak yang dapat digunakan untuk menunda rasa lapar (Hasanah et al., 2019), karena *jelly drink* memiliki serat yang berasal dari *gelling agent* (karagenan) dan adanya penambahan gula yang dapat menjadi sumber energi sehingga dapat menghambat lapar (Hasanah et al., 2019).

Selama ini persepsi yang ada di masyarakat mengenai *jelly drink* adalah produk minuman yang berbahan dasar sari buah dan memiliki rasa yang enak dan manis. *Jelly drink* juga dipandang merupakan produk minuman yang mudah cara mengonsumsinya dan dapat digunakan untuk menghambat lapar dengan mudah. Persepsi sendiri adalah sudut pandang seseorang terhadap suatu produk yang dipengaruhi oleh informasi yang dimiliki oleh orang tersebut (Nurbani et al., 2020).

Semakin berkembangnya zaman, manusia juga sering melakukan inovasi terhadap produk-produk makanan atau minuman seperti mengubah bahan baku utama dari suatu produk makanan atau minuman tersebut agar memberikan produk tersebut memiliki fungsi atau menambahkan fungsi baru pada produk tersebut. Secara umum *jelly drink* biasanya menggunakan berbagai macam sari buah seperti sari buah apel, sari buah jeruk tetapi pada penelitian ini ingin membuat inovasi pada bahan baku *jelly drink* dengan menggunakan sereal sebagai bahan dasar

pembuatan *jelly drink* . Sereal yang digunakan adalah beras merah.

Beras merah merupakan bahan makanan yang berfungsi sebagai sumber energi bagi manusia. Beras merah juga mempunyai kandungan protein sebesar 4,88 g per 200 g, zat besi sebesar 1,9 mg per 200 g, magnesium sebesar 72,2 mg per 200 g dan Niacin sebesar 2,730 mg per 200 g yang berguna untuk kesehatan (Nuryani, 2013). Beras merah juga memiliki kandungan serat yang cukup besar pada kulit arinya (Yuliati et al., 2020). Kandungan serat kasar pada beras merah sebesar 3,97% g per 100 g (Hermawan & Meylani, 2016) dan memiliki pati sebesar 70,03% per 100 g (Hermawan & Meylani, 2016). Serat selain berfungsi sebagai penyangga, juga dapat berfungsi sebagai pencegah penyakit pada saluran pencernaan.

Jelly drink beras merah yang baik harus memiliki karakteristik yang mirip dengan *jelly drink* yang berasal dari sari buah (*jelly drink* pada umumnya). Menurut Vania et al. (2017), karakteristik *jelly drink* yang baik adalah memiliki tekstur gel yang lunak sehingga saat dihisap menggunakan bantuan sedotan, gel mudah hancur namun masih memiliki bentuk bentuk gel yang terasa di mulut. Karakteristik *jelly drink* dapat dipengaruhi oleh jenis senyawa hidrokoloid yang digunakan (Agustin et al., 2014). Penambahan hidrokoloid akan mempengaruhi pembentukan gel dari *jelly drink* yang dibuat. Salah satu jenis hidrokoloid yang digunakan adalah kappa-karagenan. Kappa-karagenan merupakan senyawa hidrokoloid yang terdiri atas sulfat dengan perulangan unit-unit galaktosa dan 3,6-anhidrogallaktosa. Kappa-karagenan akan membentuk karakteristik yang diperlukan untuk pembuatan *jelly drink* (Agustin et al., 2014). Penambahan karagenan yang dapat menghasilkan karakteristik *jelly drink* yang baik berkisar pada konsentrasi 0,1-0,225% (Vania et al., 2017).

Senyawa lain yang dapat mempengaruhi karakteristik dari *jelly drink* adalah pati. Beras Merah juga mempunyai kandungan pati yang tinggi yaitu 70,03% per 100 g (Hermawan & Meylani, 2016). Kandungan pati ini dapat mempengaruhi karakteristik dari *jelly drink* yang dibentuk karena saat dipanaskan pati akan tergelatinisasi dan membuat *jelly drink* menjadi lebih padat

sehingga diperlukan penelitian mengenai konsentrasi karagenan yang ditambahkan agar menghasilkan *jelly drink* yang tidak terlalu kokoh sehingga tetap mudah dihisap.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, beras merah yang akan digunakan dibuat menjadi susu beras merah terlebih dahulu baru dicampur dengan gula dan karagenan berbagai konsentrasi. Penggunaan karagenan dibawah 0,1% akan menghasilkan *jelly drink* yang memiliki tekstur cair dan tidak memenuhi karakteristik *jelly drink* beras merah yaitu masih memiliki tekstur saat disedot, sedangkan jika diatas 0,6% akan menghasilkan *jelly drink* yang mempunyai tekstur yang terlalu padat dan tidak dapat disedot sehingga pada penelitian ini menggunakan konsentrasi karagenan 0,1%, 0,2%, 0,3%, 0,4%, 0,5%, 0,6% dari susu beras merah yang digunakan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap fisikokimia *jelly drink* beras merah dan persepsi masyarakat terhadap *jelly drink* beras merah.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia *jelly drink* beras merah?
2. Bagaimana persepsi masyarakat terhadap *jelly drink* beras merah?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh konsentasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia *jelly drink* beras merah.
2. Mengetahui persepsi masyarakat terhadap *jelly drink* beras merah.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan keanekaragaman jenis olahan beras merah dan produk *jelly drink* serta meningkatkan pemanfaatan beras merah dalam pengolahan produk pangan dan dapat menginovasi produk *jelly drink* dengan mengubah bahan baku menggunakan sereal.