

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia dengan populasi penduduknya yang cukup besar dengan tingkat perekonomian yang semakin membaik merupakan potensi pasar yang cukup baik untuk berbagai produk makanan. Salah satu produk makanan praktis yang semakin digemari oleh seluruh lapisan masyarakat adalah kembang gula keras.

Dahulu kembang gula keras hanya dikonsumsi pada waktu tertentu saja misalnya saat lebaran dan ulang tahun, tetapi kini mulai banyak masyarakat yang mengkonsumsinya sebagai kebiasaan sehari-hari. Bahkan jika dahulu konsumen hanya terbatas pada kalangan anak-anak, tetapi kini kalangan remaja dan orang dewasa juga mengkonsumsinya. Perkembangan konsumsi kembang gula di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir ini cukup tinggi yaitu rata-rata sebesar 14,5% setiap tahun (Anonymous, 1994). Membaiknya kondisi pasar kembang gula keras saat ini, menyebabkan penulis tertarik untuk meneliti produk tersebut.

Bahan baku industri kembang gula keras di Indonesia adalah sukrosa dan glukosa. Sukrosa merupakan bagian terbesar dari kembang gula keras, sukrosa menyumbang rasa manis yang tinggi, memberi rasa, bau serta tekstur yang khas. Glukosa berfungsi untuk mencegah terbentuknya

kristal sukrosa walaupun konsentrasi sukrosa sangat tinggi (Tjokroadikoesoemo, 1986). Akan tetapi jika penggunaan glukosa terlalu banyak, menyebabkan kembang gula keras menjadi lebih mudah menyerap air sehingga produk menjadi lengket pada pengemas dan tekstur produk menjadi kasar (Stock, 1973).

Salah satu alternatif pengganti glukosa adalah maltosa dan dekstrin. Maltosa dan dekstrin juga berfungsi untuk mencegah terbentuknya kristal sukrosa walaupun konsentrasi sukrosa sangat tinggi, selain itu maltosa dan dekstrin lebih tidak menyerap air dibandingkan dengan glukosa (Laura, 1974 dan Petersen, 1975).

## 1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengaji sejauh mana pengaruh penambahan maltosa dan dekstrin terhadap beberapa sifat kimia dan fisis kembang gula keras (*hard candy*).