

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jelly drink adalah produk minuman yang bertekstur gel dan memiliki karakteristik berupa cairan kental yang konsisten serta mudah dihisap dan memiliki kadar air yang tinggi. Karakteristik *jelly drink* yang diharapkan adalah memiliki gel yang lunak dan tekstur gel yang kokoh, saat dikonsumsi menggunakan sedotan mudah hancur, namun bentuk gel masih terasa di mulut (Infantriyani, 2009). Pemilihan produk *jelly drink* karena *jelly drink* termasuk salah satu jenis pangan fungsional yang mengandung serat. Serat dapat membantu masalah pada berbagai penyakit, seperti sembelit, obesitas, diabetes, penyakit jantung.

Jelly drink dapat dibuat dari berbagai jenis buah-buahan, salah satu di antaranya adalah buah anggur. Anggur termasuk ke dalam keluarga Vitaceae. Secara umum ada dua spesies anggur yang umum dibudidayakan dan bisa dikonsumsi, yaitu *Vitis vinifera* dan *Vitis labrusca*. Tanaman anggur jenis *Vitis vinifera* mempunyai ciri: kulit tipis, rasa manis dan segar. Tanaman anggur jenis *Vitis labrusca* mempunyai ciri: Kulit tebal, rasa masam dan kurang segar. Buah anggur Bali (*Vitis vinifera* kultivar *Alphonso lavelle*) merupakan salah satu buah lokal yang dibudidayakan di Indonesia namun pemanfaatannya masih belum maksimal. Buah anggur bisa dikonsumsi sebagai buah segar maupun diolah lebih lanjut sebagai jus anggur dan wine (Setiadi, 2007), sehingga dengan memanfaatkan buah ini sebagai *jelly drink* dapat membantu pemanfaatan menjadi lebih maksimal.

Anggur memiliki pektin yang berfungsi sebagai *gelling agent* pada pembuatan *jelly drink* ini namun tekstur gel yang dihasilkan kurang sesuai

dengan tekstur jelly drink yang diharapkan sehingga memerlukan tambahan *gelling agent* agar sesuai dengan tekstur *jelly drink*. Karagenan adalah senyawa polisakarida sulfat berantai panjang, berfungsi untuk pengental, pengemulsi, pensuspensi, dan faktor penstabil. (Winarno, 1996). Pemilihan karagenan ini berdasarkan pada kestabilannya pada rentang pH yang cukup luas, kemudahan larut, mudah didapat dan ketersediaanya yang cukup banyak di pasaran. Konsentrasi karagenan akan mempengaruhi kekompakan tekstur *gel* yang terbentuk, dengan demikian pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan *jelly drink* anggur bali dengan konsentrasi karagenan yang berbeda dengan tujuan untuk memperoleh konsentrasi karagenan yang paling optimum.

Penelitian ini menggunakan konsentrasi karagenan sebanyak 7 taraf faktor, antara lain: 0,05%; 0,10%; 0,15%; 0,20%; 0,25%; 0,30%; dan 0,35%. Alasan pemilihan rentang konsentrasi karagenan tersebut adalah karena pada konsentrasi 0,05% sudah mampu terbentuk *gel* namun masih sangat rapuh, sedangkan pada konsentrasi 0,35% keatas tekstur *gel* yang terbentuk sudah terlalu padat sehingga daya isap sangat rendah (sulit untuk diisap). Dasar pemilihan tingkatan konsentrasi karagenan sebesar 0,05% adalah karena pada interval tersebut sudah terjadi perubahan tekstur. Oleh karena itu perlu diteliti pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* anggur bali.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* anggur Bali ?
2. Berapa jumlah karagenan yang mampu menghasilkan *jelly drink* anggur Bali dengan karakteristik organoleptik terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* anggur Bali.
2. Mengetahui jumlah karagenan yang mampu menghasilkan *jelly drink* anggur Bali dengan karakteristik organoleptik terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Dapat memberi informasi untuk meningkatkan alternatif pengolahan buah anggur bali menjadi produk *jelly drink* dengan tekstur yang baik dan diterima secara organoleptik.