

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Toffee adalah salah satu variasi dari produk permen yang bertekstur keras. Permen adalah makanan selingan berbentuk padat yang dari gula atau campuran pemanis lain, dengan penambahan bahan tambahan pangan yang lain (BSN, 2010). Pada dasarnya, permen merupakan cemilan yang praktis dan memiliki rasa yang manis, sehingga hampir semua kalangan masyarakat menggemari permen. Permen memiliki rasa manis yang sangat dominan yang berasal dari gula yang digunakan.

Berdasarkan suhu pemanasan yang digunakan, permen dapat dibedakan menjadi dua, yaitu permen kristal dan permen non-kristal. Contoh permen kristal adalah *rock candy*, *fondant* dan *fudge*. Permen yang lebih umum dijumpai dan diminati adalah permen non-kristal, yang mencakup *chewy candy* seperti karamel dan *hard candy* yaitu, *toffee*, *brittle* dan lolipop (Koswara, 2009). Permen *toffee* telah lama dikenal di negara-negara barat, namun tidak di negara-negara Asia. Oleh sebab itu, hanya sedikit orang di Indonesia yang pernah mendengar permen *toffee*.

Toffee merupakan permen dengan sistem emulsi *oilin water* yang berbahan dasar gula, *butter* dan susu skim. Adanya sistem emulsi inilah yang membedakan *toffee* dengan *hard candy* lainnya. Sistem emulsi pada *toffee* sangat rentan terhadap suhu tinggi sehingga, proses pembuatan *toffee* menjadi sulit. Tanpa penambahan *emulsifier*, *toffee* yang dihasilkan akan

menjadi sangat berminyak karena pemisahan antara *butter* dan bahan lainnya. Untuk menstabilkan sistem emulsi pada *toffee* dapat ditambahkan *emulsifier*.

Emulsifier merupakan bahan aktif yang berperan untuk menurunkan tegangan permukaan antara dua fase seperti udara-cairan atau cairan-cairan (DeMann, 1997). Pada *toffee*, *emulsifier* yang sering digunakan adalah soya lesitin dan isolat protein kedelai (IPK). Penambahan lesitin pada *toffee* akan meningkatkan kualitas emulsi *toffee* yang dihasilkan dan mengurangi *stickiness* (Hasenhuettl, 2008). IPK ditambahkan untuk meningkatkan kandungan protein dari *toffee* untuk membantu sistem emulsi yang terbentuk. Kadar protein yang meningkat dalam *toffee* dapat membuat *toffee* lebih tahan terhadap *cold flow*, granulasi dan mengurangi *stickiness* dari *toffee* yang dihasilkan (Talignani, 1979). Untuk mendapatkan hasil yang baik, penggunaan *emulsifier* lesitin yang tepat pada *toffee* adalah 0,7% (Schultz, 2008).

Pada penelitian ini digunakan beberapa proporsi lesitin dan IPK agar *toffee* yang dihasilkan memiliki emulsi yang stabil, dan sifat organoleptik yang disukai panelis. Proporsi lesitin (A) banding IPK (B) yang telah dilakukan pada perlakuan pendahuluan adalah 0,175%(A), 0,525%(B) (P1); 0,35%(A), 0,35%(B) (P2); 0,525%(A), 0,175%(B) (P3). Proporsi lesitin yang lebih tinggi membuat *toffee* yang dihasilkan lebih tidak berminyak dibandingkan dengan *toffee* dengan proporsi lesitin rendah.

Penggunaan lesitin secara tunggal akan menghasilkan *toffee* dengan warna yang pucat. Sedangkan *toffee* dengan proporsi IPK tinggi membuat *toffee* yang dihasilkan lebih lunak, berwarna lebih gelap dan sistem emulsi yang lemah. Setiap *emulsifier* tersebut memiliki kemampuan dan sifat yang

berbeda, untuk itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mencari hasil terbaik dari *emulsifier* yang ditambahkan pada *toffee*. Proporsi lesitin (A) banding IPK (B) yang diteliti yaitu 0,6%(A), 0,1%(B) (P1); 0,5%(A), 0,2%(B) (P2); 0,4%(A), 0,3%(B) (P3); 0,3%(A), 0,4%(B) (P4); 0,2%(A), 0,5%(B) (P5); 0,1%(A), 0,6%(B) (P6).

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh proporsi lesitin dan IPK yang ditambahkan terhadap karakteristik *toffee* yang dihasilkan.

1.3. Tujuan

- a. Untuk mengetahui karakteristik *toffee* yang dihasilkan dari berbagai proporsi lesitin dan IPK yang digunakan.
- b. Untuk mengetahui proporsi terbaik dari *emulsifier* lesitin dan IPK yang digunakan untuk menghasilkan *toffee* dengan sistem emulsi yang stabil dan disukai oleh panelis.