

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Anggur merupakan tanaman buah berupa perdu merambat yang termasuk ke dalam keluarga *vitaceae*. Buah anggur yang termasuk jenis *Vitis vinifera* adalah *Gros Colman*, Probolinggo Biru dan Putih, Situbondo Kuning, *Alphonso Lavallo* dan *Golden Champion*. Tidak semua jenis dari marga ini dapat dimakan, yang bisa dimakan hanya dua jenis yaitu *Vitis vinifera* dan *Vitis labrusca*. Dari kedua jenis ini yang banyak dikembangkan di Indonesia dan direkomendasi oleh Departemen Pertanian sebagai jenis unggul adalah jenis *Vitis vinifera* dari varietas Anggur Probolinggo Biru dan *Alphonso Lavallo*.

Menurut Dinas Pertanian (2009), produksi buah anggur Probolinggo biru pada lima kecamatan Kota Probolinggo hingga saat ini berkisar antara 15,5 sampai dengan 16,5 ton per hektar. Data produksi buah anggur Probolinggo biru dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Produksi Buah Anggur Probolinggo Biru pada Beberapa Kecamatan di Probolinggo Tahun 2009

Kecamatan	Jumlah (ton)
Kademangan	24,8
Wonoasih	75,1
Mayangan	26,97
Kanigaran	14,50
Kedopok	22,37

Sumber: Dinas Pertanian (2009) dalam Muhaimin (2009)

Pemanfaatan buah anggur Probolinggo Biru tidak seimbang dengan produksinya yang cukup banyak. Kurangnya pemanfaatan buah anggur ini dikarenakan rasanya yang asam dan sepat sehingga kurang

disukai. Oleh sebab itu perlu dilakukan suatu upaya untuk memanfaatkan buah anggur Probolinggo biru dengan mengolah menjadi produk pangan salah satunya adalah permen *jelly*.

Permen *jelly* merupakan permen non kristalin yang berbahan baku antara campuran gula, sirup glukosa, air, gelatin, dan memiliki ciri seperti kenampakan yang jernih, transparan, tekstur yang lunak dan kenyal bila dikunyah, elastis serta warnanya yang menarik. Menurut Margono (1997), bahan yang digunakan dalam pembuatan permen *jelly* harus mengandung gula, asam, dan pengental.

Dalam pembuatan permen *jelly* umumnya ditambahkan bahan pewarna untuk mendapatkan kenampakan yang menarik. Jenis pewarna yang dapat digunakan adalah pewarna alami maupun pewarna sintetik. Sejak ditemukan pewarna sintetik, penggunaan pewarna alami sudah jarang sekali, meskipun tidak hilang sama sekali (Winarno, 2002). Pewarna sintetik lebih disukai karena lebih ekonomis, praktis dan sifat pewarnaannya yang stabil dan seragam (Gani, 2010). Dalam penggunaan pewarna sintetik harus diwaspadai karena dapat memberikan efek negatif bagi kesehatan karena sifatnya yang karsinogenik dan beracun bagi tubuh. Adanya alasan tersebut yang mendorong pengembangan penggunaan pewarna alami dalam pembuatan permen. Untuk menghindari dampak negatif dari penambahan pewarna sintesis dan flavoring agent inilah maka digunakan ekstrak buah anggur Probolinggo Biru untuk pembuatan permen *jelly* yang diharapkan dapat memberikan warna ungu yang menarik dan sekaligus member cita rasa yang khas yang berasal dari asam-asam organik dalam buah anggur Probolinggo Biru.

Ekstrak buah anggur Probolinggo Biru yang berwarna ungu kemerahan dengan rasa asam yang diharapkan dapat menjadi pewarna alami pada produk yang dihasilkan dan memberi cita rasa asam yang khas karena

adanya asam-asam organik selain itu juga muncul rasa lain yang ditimbulkan karena adanya senyawa-senyawa fenolik dalam anggur seperti tanin, flavanon (naringin), flavonol (quercetin). Menurut penelitian dari Adam dan Carmen (2000) bahwa senyawa fenolik yang terdapat di dalam makanan atau minuman dapat menimbulkan rasa pahit dan sensasi sepat. Terdapat lebih dari 15 tipe yang berbeda dari senyawa fenolik yaitu dari tipe senyawa fenolik yang sederhana sampai senyawa polimer dengan BM tinggi seperti tanin. Golongan flavonoid yang memberikan rasa pahit adalah flavanon, flavan (katekin) dan flavonol, sedangkan isoflavon memberikan rasa pahit dan sepat. Polifenol dengan BM rendah memberikan rasa yang cenderung pahit sedang pada polifenol dengan BM tinggi memberikan sensasi sepat. Senyawa-senyawa fenolik seperti tannin, flavanon dan flavonol pada anggur ini dapat mempengaruhi sifat sensoris pada permen *jelly* yaitu adanya rasa pahit dan dan sensasi sepat. Kandungan asam-asam organik dalam buah anggur memberikan pH rendah yang dapat mempengaruhi kerja dari bahan pembentuk gel yang digunakan dalam pembuatan permen *jelly* yaitu gelatin sehingga kemungkinan dapat mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik permen yang dihasilkan. Berdasarkan penelitian pendahuluan diketahui bahwa proporsi ekstrak buah anggur yang berbeda menunjukkan pH yang berbeda dan tekstur permen yang dihasilkan juga berbeda pula.

1.2 Rumusan Masalah

- Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi ekstrak buah anggur lokal (*Vitis vinifera* kultivar Probolinggo biru) dibanding air yang ditambahkan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen *jelly* anggur Probolinggo biru?

4

- Berapa proporsi ekstrak buah anggur lokal (*Vitis vinifera* kultivar Probolinggo Biru) dibanding air yang menghasilkan permen *jelly* dengan sifat organoleptik terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

- Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi ekstrak buah anggur lokal (*Vitis vinifera* kultivar Probolinggo Biru) dibanding air yang ditambahkan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen *jelly* anggur Probolinggo Biru.
- Untuk mengetahui proporsi ekstrak buah anggur lokal (*Vitis vinifera* kultivar Probolinggo Biru) dibanding air yang menghasilkan permen *jelly* dengan sifat organoleptik terbaik.