

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia dengan populasi penduduknya yang 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.

Berdasarkan data dari Departemen Perindustrian, selama periode 1989 hingga 1993 pertumbuhan produksi kembang gula Indonesia rata-rata mencapai 14,79% setiap tahunnya. Pada tahun 1988 lalu, produksi kembang gula Indonesia baru mencapai jumlah 29,9 ribu ton. Jumlah ini terus meningkat tiap tahunnya hingga pada tahun 1993 sudah mencapai 59,5 ribu ton. Tingginya peningkatan produksi kembang gula berkaitan dengan permintaan di pasar domestik yang semakin membaik. Selain untuk konsumsi dalam negeri, produk kembang gula Indonesia juga sudah mampu menembus pasaran ekspor (Anonymous, 1994).

Kembang gula keras pada umumnya terdiri atas campuran sukrosa dan glukosa. Sukrosa merupakan bahan baku terbesar pada pembuatan kembang gula keras. Sukrosa mempunyai rasa manis yang tinggi, memberi bau, rasa serta tekstur yang khas. Glukosa berfungsi untuk mencegah terbentuknya kristalisasi sukrosa walaupun konsentrasi sukrosa sangat tinggi. (Alikonis, 1979). Glukosa lebih cepat difermentasi oleh ragi

sehingga bila penggunaan glukosa terlalu banyak maka kembang gula keras akan mengalami kerusakan. Untuk mengatasi masalah ini digunakan sorbitol sebagai bahan substitusi glukosa karena selain sorbitol dapat menghambat kristalisasi juga mempunyai sifat tidak dapat difermentasi oleh ragi (Considine, 1982).

Sorbitol adalah alkohol polihidrat yang mempunyai enam ikatan karbon dengan rumus molekul $C_6H_{14}O_6$ dan berat molekul 182,17, sangat efektif dalam meningkatkan viskositas, dan menghambat kristalisasi. Sorbitol merupakan pemanis alami yang bukan merupakan gula tetapi mempunyai kemanisan 0,5 kali sukrosa. Tingkat substitusi sorbitol terhadap glukosa yang sesuai masih perlu dikaji. Karena itu, dalam penelitian ini akan diteliti pengaruh substitusi glukosa dengan sorbitol terhadap sifat fisikokimia kembang gula keras. Pembuatan kembang gula dengan substitusi sorbitol diberi penambahan pati supaya kembang gula tidak menjadi lengket (Considine, 1982).

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh tingkat substitusi glukosa dengan sorbitol terhadap sifat fisikokimia kembang gula keras (*"Hard Candy"*).