

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jelly drink merupakan salah satu jenis pangan fungsional yang banyak digemari karena mengandung serat yang dapat memperlambat laju pengosongan lambung sehingga tidak mudah lapar (Agustin, 2014). *Jelly drink* adalah produk minuman yang berbentuk gel dan memiliki karakteristik berupa cairan kental yang mudah disedot. *Jellydrink* memiliki karakteristik gel yang berbeda dari produk jelly pada umumnya yaitu, lebih lunak (halus) dan teksturnya tidak kokoh, sehingga saat dikonsumsi lebih mudah disedot, tetapi saat dimulut masih dapat dirasakan tekstur gelnya. *Jelly drink* merupakan salah satu alternatif pangan ringan yang banyak disukai oleh anak-anak, remaja bahkan dewasa. Bahan baku dalam pembuatan *jelly drink* umumnya menggunakan ekstrak buah (Ulfa, 2019). Salah satu jenis buah yang dapat digunakan adalah tomat. Buah tomat jika di buat menjadi produk olahan berbentuk *jelly drink* dapat menghilangkan kesan bahwa buah tomat tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk sebagai sayur dalam masakan, sehingga penggunaan buah tomat lebih maksimal.

Pada penelitian ini tomat yang digunakan merupakan tomat buah dengan varietas *umagna*. Tomat memiliki kandungan vitamin yang tinggi dan zat yang jarang ditemukan pada tanaman lain yang berfungsi untuk kesehatan, yaitu likopen. Dalam 100 gram tomat matang mengandung 7,85 mg likopen, 12 mg vitamin K, 20 mg vitamin C, asam folat, 0,06 mg vitamin B1, B6, dan mineral (Astuti, 2021). Buah tomat memiliki kadar air yang mencapai 94% dari berat totalnya sehingga menyebabkan tomat cepat rusak. Salah satu penanganan yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan buah tomat yaitu dengan melakukan pengolahan lebih lanjut. Salah satu olahan buah tomat yang banyak dilakukan yaitu pembuatan sari buah tomat. Buah tomat juga tergolong buah klimaterik yang artinya pemanenan buah tomat tidak perlu ditunggu hingga matang penuh karena dapat matang sempurna setelah panen (Andriani, 2018).

Pembuatan sari buah dilakukan dengan penghancuran buah dan diekstrak melalui proses penyaringan, kemudian menghasilkan sari buah tomat. Tomat merupakan buah yang memiliki pektin sebesar 0,17 – 0,25%, pektin yang terkandung dalam buah tomat masih tergolong rendah sehingga dibutuhkan bahan pengikat untuk membuat tomat menjadi *jelly drink*.

Pembuatan tomat menjadi *jelly drink* membutuhkan penambahan bahan-bahan antara lain agar-agar, pektin dan gula. Agar-agar pada penelitian ini merupakan gelling agent yang cukup baik dalam pembuatan *jelly drink*. Agar-agar memiliki sifat tidak larut dalam air dingin tetapi larut dalam air mendidih. Selain itu agar agar dapat membentuk gel meskipun dalam konsentrasi larutan yang sangat encer (Rasyid, 2004). Pada pembuatan produk *jelly drink* tomat, pektin secara luas berguna sebagai bahan pengental dan penstabil minuman (Goycoolea dan Cardenas, 2003). Pektin yang digunakan memiliki konsentrasi penambahan yang berbeda-beda. Penambahan gula diperlukan dalam pembuatan *jelly drink*. Gula selain berfungsi sebagai pemberi rasa manis dan sumber energi, juga sebagai *thickener* pada produk yang disebabkan oleh adanya gugus hidroksil dalam struktur molekulnya. Gula yang digunakan dalam pembuatan *jelly drink* ini adalah 10%. Penambahan gula pasir 10-15% dapat menghasilkan *jelly drink* dengan tekstur yang dapat diterima (Kristantri, 2019). Variasi konsentrasi pektin pada *jelly drink* tomat yang digunakan dalam penelitian ini adalah 0,3%; 0,4%; 0,5%; 0,6%; 0,7%; 0,8%. Konsentrasi pektin diduga dapat mempengaruhi karakteristik fisikokimia dan organoleptik dari *jelly drink*. Sifat fisikokimia yang diujikan adalah sineresis, pH, warna dan uji organoleptik yang digunakan meliputi rasa, warna, dan tekstur saat dihisap.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan pektin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* tomat?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh penambahan pektin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* tomat.

1.4. Manfaat Penelitian

Sebagai referensi tentang pengolahan dan pengembangan produk pangan melalui penambahan tomat ke dalam *jelly drink*.