

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jelly merupakan salah satu makanan ringan yang biasanya dapat disajikan sebagai kudapan pada siang hari. Selain itu pembuatan *jelly* tergolong mudah, dimana pembuatan dari *jelly* dapat dijangkau dalam skala rumah tangga. *Jelly* merupakan makanan semi solid yang kenyal dan kaya akan serat, mineral, serta rendah lemak sehingga cocok dikonsumsi anak – anak maupun orang tua (Basuki, et al., 2013). *Jelly* merupakan makanan yang terbuat dari sari buah – buahan dan gula. Komposisi *jelly* pada umumnya ialah 45% bagian berat buah dan 55% bagian berat gula yang kemudian akan mengental dan membentuk stuktur semi padat (Gaffar & M, 2017). Selain itu bahan pembuatan *jelly* juga mudah dijumpai di pasaran. Bahan pembentuk *jelly* yakni pektin, agar - agar, karagenan, gelatin atau senyawa hidrokoloid lainnya dengan penambahan gula, asam dan atau tanpa tambahan makanan lain yang diizinkan (SNI 01-355-1994, 1994).

Pada umumnya *jelly* terbuat dari sari buah – buahan dan gula, dimana pada bahan tersebut tidak memiliki kandungan protein. Guna mendukung pertumbuhan dan kecukupan gizi pada masyarakat maka perlu adanya tambahan bahan makanan yang memiliki kandungan tinggi protein dalam olahan *jelly*, salah satu sumber protein yang berpotensi dalam olahan *jelly* yakni kacang kedelai. Tingkat protein kacang kedelai yakni sebesar 40% (Kemenkes RI, 2017)

Kacang kedelai telah dikenal oleh masyarakat sebagai tanaman multifungsi (Ligawan & dkk, 2019). Selain tinggi protein kacang kedelai

juga mengandung lemak 20%, karbohidrat 35% yang terdiri dari karbohidrat larut dan karbohidrat tak larut (serat) dan abu 5%. Lemak pada kedelai mengandung antioksidan alami yakni tokoferol. Kedelai juga mengandung mineral yang kaya K, P, Ca, Mg, dan Fe, serta komponen nutrisi lainnya yang bermanfaat, seperti isoflavone yang berfungsi mencegah berbagai penyakit. Selain itu kandungan vitamin B pada kacang kedelai lebih baik dibandingkan dengan komoditas golongan kacang – kacangan lainnya (Sunarto, 2006).

Kacang kedelai memiliki rasa yang khas dan aroma yang khas yakni terdapat bau langu. Upaya dalam menutupi bau langu pada *jelly* kacang kedelai yakni dapat ditambahkan dengan sari buah nanas. Dimana buah nanas merupakan buah yang sering dijumpai di Indonesia, juga merupakan buah yang tidak musiman. Buah nanas khususnya buah nanas queen (nanas madu) sering dijumpai disepanjang pinggir jalan. Buah nanas sangat populer karena memiliki aroma khas dan tajam dengan rasa asam bercampur dengan manis (Amaliyah, 2021).

Buah nanas merupakan buah yang terdiri dari daging buah dengan kandungan air 90% dan kaya akan kalium, kalsium, fosfor, magnesium, zat besi, natrium, iodium, sulfur, dan klor. Selain itu, kaya asam, biotin, vitamin A, vitamin B12, vitamin C, vitamin E, dekstrosa, sukrosa, serta enzim bromelin (Atmaji, 2019). Buah nanas mengandung pigmen karotenoid yang memberi warna kuning (Putri, et al., 2018). Buah nanas umumnya dikonsumsi dalam bentuk buah segar, selai, permen, sirup, dodol, keripik nanas, sari buah nanas dan *jelly* nanas (Yowandita, 2018).

Buah nanas memiliki kandungan serat yang tinggi, serat yang terkandung didalamnya ialah pektin. Pektin dalam buah nanas sebesar 29% pada daging nanas, dan 412,8 ppm atau 0,41% dari hasil ekstraksi ampas nanas (Puspitasari, et al., 2008). Senyawa Pektin merupakan polimer dari asam D-Galakturonat (turunan dari galaktosa) yang dihubungkan dengan ikatan beta-(1,4)-glukosida (Fitria, 2013).

Berdasarkan uraian diatas diharapkan produk *jelly* Sari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) dapat dibandingkan dengan produk *jelly* komersial. Selain itu Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan serta kandungan gizi produk *Jelly* Sari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, dapat di rumuskan bahwa “Bagaimana Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi *Jelly* Sari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*)”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi *Jelly* Sari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*)

2. Tujuan Khusus

- a. Menemukan formulasi terbaik *Jelly* Sari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*).
- b. Menganalisis tingkat kesukaan *Jelly* Sari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) dan dibandingkan dengan jelly nanas komersial.
- c. Menganalisis dan membandingkan total Protein pada produk *Jelly* Sari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) dengan produk *Jelly* Nanas Komersial.
- d. Menganalisis dan membandingkan total Serat pada produk *Jelly* Sari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) dengan produk *Jelly* Nanas Komersial.
- e. Menganalisis Aktivitas Antioksidan pada produk *Jelly* Sari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*).

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Pada penelitian ini, semoga bisa meningkatkan wawasan dan ilmu peneliti untuk melakukan penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan *Jelly Sari Kacang Kedelai (Glycine max)* dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*).

2. Bagi Pendidikan

Memeberikan kontribusi karya penelitian baru yang bisa digunakan sebagai referensi serta dikembangkan lagi.

3. Bagi Masyarakat

Diharapkan dapat digunakan sebagai informasi masyarakat mengenai *Jelly Sari Kacang Kedelai (Glycine max)* dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*).