

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nougat adalah salah satu jenis permen yang termasuk dalam kategori sugar confection. Sugar Confection sendiri termasuk produk dari karamel, fondant, marzipan, pate de fruits, Nougat, dan marshmallow. Nougat merupakan permen tradisional yang populer di Eropa dan merupakan makanan klasik yang terbuat dari madu, putih telur dan almond, dan banyak diklaim diberbagai Negara sebagai menu tradisional dengan berbagai nama yang bervariasi.

Ditemukan pada tulisan kuno ahli kuliner romawi pada abad ke-1 M dan digunakan untuk buku masak kuno *De Re Coquinaria* dari abad ke-4 M, Nougat dikenal sebagai produk tradisional di Italia dengan nama awal “Cupedia” kemudian mengalami beberapa perubahan nama hingga menjadi “Cubbaita” tetapi, dikenal dengan nama “Torrone” dari Perancis yang disebut “touron” atau “Nougat” berasal dari bahasa latin “Nucatum” di provence, di spanyol disebut sebagai “Turron” dan diperkirakan ada sejak abad ke-15, makanan ini diperkirakan berasal dari asia yang dibawa oleh orang eropa ke arab (Fladern & Montanari, 2011), Dan di Iran (Persia) makanan ini populer dengan nama Gaz.

Nougat memiliki beberapa jenis varian seperti nougat bar, nougat blok, dan Nougat kecil. Menurut buku Suas M. (2009) yang berjudul *Advanced Bread and Pastry*, Nougat memiliki karakteristik tekstur dari lembut & kenyal hingga keras berdasarkan tingkat kematangan sirup gula dengan tekstur lebih padat dibandingkan marshmallow. Nougat merupakan salah satu makanan manis yang banyak diminati oleh masyarakat akan tetapi, makanan manis dilarang bagi orang sedang menjalankan program diet dan penderita diabetes sebab mengandung gula yang tinggi. Salah satu bahan nougat dimasa kini adalah gula atau glukosa dan oleh sebab itu glukosa atau gula digunakan dalam produk nougat akan digantikan dengan madu, dan madu sudah sangat dikenal oleh masyarakat serta banyak di

Indonesia, dan karena permintaan konsumen dan makanan sehat yang semakin meningkat yang menyebabkan pengembangan makanan alternatif bebas

gula terhadap makanan sangatlah menantang, yang dengan demikian produk nougat dengan penambahan salah satu jenis madu dapat memberikan variasi baru dan meningkatkan pengetahuan akan nougat selain itu, madu juga dapat menjadi pengikat bahan sehingga bahan dapat menyatu. Semua nougat dibuat dengan madu, gula dan kacang-kacangan dengan proses pembuatan yang berbeda di setiap daerah (Hartel & Hartel, 2014; Araujo et.al, 2021).

Madu adalah Bahan umum digunakan sebagai pemanis alami pengganti gula dan merupakan cairan alami dengan rasa manis dan berasal nektar bunga yang diambil oleh lebah (Gailora, dkk., 2013). Lebah menghasilkan madu dari nektar bunga. Madu sendiri di Indonesia memiliki beberapa jenis salah satunya seperti madu hutan yang dihasilkan oleh lebah hutan yang merupakan lebah penghasil madu terbesar di dunia (Avry, 2019) yang tumbuh liar dan tidak dibudidayakan oleh perternak, Madu hutan umumnya dikenal dengan beberapa tipe seperti: Madu hutan akasia yaitu madu dari lebah yang mengambil nektar bunga akasia, madu putih yaitu madu multiflora yang berasal dari lebah yang mengambil nektar beragam tumbuhan herbal, dan adapula madu hitam yaitu madu dari lebah yang mengambil nektar dari pohon mahoni dan memiliki rasa yang terbilang cukup unik karena madu ini kaya akan kandungan alkaloid dan memiliki rasa pahit yang berasal dari sari bunga pelawan dan bunga lain yang tidak memproduksi buah yang dikonsumsi oleh manusia (Wulandari, 2022) sebab diproduksi secara alami dari lebah hutan liar.

Madu memiliki manfaat yang berbeda berdasarkan jenisnya salah satunya madu hitam, madu hitam ini digunakan sebagai pilihan pengobatan alternatif yang memiliki banyak manfaat seperti antioksidan, antibakteri, menurunkan kolesterol, meredakan batuk, meningkatkan daya tahan tubuh, membantu penderita diabetes, meredakan gangguan menstruasi, menjaga kesehatan jantung, mencegah penyakit alzheimer, menurunkan risiko kanker, menurunkan berat badan, mengurangi risiko tukak lambung, dan mengatasi impotensi.

Dan dalam beberapa jurnal terdahulu mengenai penggunaan madu dalam makanan madu dapat digunakan sebagai pengawet alami pada susu pasteurisasi karena memiliki sifat antioksidan alami dan menjadi bahan alternatif alami dalam

proses pengawetan susu menurut (Doni abeng, dkk 2019), madu juga dapat digunakan sebagai pengganti sukrosa yang tidak mempengaruhi rasa, tekstur, dan, aroma dan memiliki banyak vitamin serta zat berkhasiat lainnya yang diperlukan oleh tubuh oleh sebab itu madu lebih unggul dibandingkan produk gula (sukrosa) Raisa sapriyanti, dkk 2014. Dalam Penelitian ini digunakan jenis madu hitam dalam pembuatan nougat yang bertujuan sebagai inovasi dalam produk nougat serta mengetahui fungsi madu yang diyakini dapat menjadi pemanis dan pengawet alami. Selain itu penelitian ini juga ingin memanfaatkan madu hitam yang merupakan bahan pangan lokal agar lebih banyak digunakan dalam produk makanan dibandingkan dalam bidang kesehatan, agar madu hitam lebih dikenal oleh masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang dikemukakan berdasarkan latar belakang sebagai berikut :

1. Bagaimana tahapan pembuatan nougat dari madu hitam?
2. Bagaimana karakteristik dari nougat dengan penambahan madu hitam?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan akhir dalam penelitian adalah untuk memberikan informasi baru kepada peneliti dan institusi :

1. Menjadi inovasi varian rasa dalam Nougat.
2. Dapat wawasan baru dan referensi dan menjadi alternatif dalam mengonsumsi madu.
3. Menjadi salah satu pengganti pemanis dalam permen.

D. Manfaat Hasil Penelitian

Melalui Penelitian ini diharapkan memiliki hasil yang bermanfaat, Adapun Hasil manfaat yang diharapkan sebagai berikut:

1. Mengetahui hasil akhir produk nougat dengan menggunakan madu hitam.
2. Mengetahui Karakteristik dari nougat dengan madu hitam sebagai campuran dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur
3. Menambah wawasan & Pengetahuan peneliti dalam pembuatan nougat.