

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Komoditas perkebunan sayuran maupun hortikultura (tanaman budidaya) merupakan sektor pertanian yang memiliki persaingan pasar yang semakin ketat. Beberapa daerah di Indonesia telah melakukan budidaya sayuran. Salah satu pemasok yang terkenal akan budidaya hortikulturanya berasal dari daerah Kabupaten Gowa Kecamatan Tombolo Pao tepatnya berada di desa Kanreapia (Sheyoputri, *et.al*, 2021). Sebagian besar masyarakat disana memiliki mata pencaharian sebagai petani (Sridianto, 2016).

Petani di desa Kanreapia menanam berbagai jenis sayuran yang berbeda pada lahan yang dimilikinya, menunjukkan bahwa mereka memiliki banyak variasi sayuran yang dapat mereka hasilkan (Hasbi, 2022). Selain itu sayuran yang ada di desa Kanreapia memiliki kualitas yang baik karena didukung oleh iklim dan kondisi keadaan alamnya yang bagus sehingga sayuran dapat tumbuh dengan baik contohnya seperti kol, kentang, daun bawang, dan tomat (Sridianto, 2016).

Desa Kanreapia merupakan satu diantara pusat produksi tomat yang ada di Sulawesi Selatan, selain Kabupaten Enrekang (Sridianto, 2016). Tomat hibrida indeterminate varietas selvi merupakan jenis tomat yang dibudidayakan di wilayah tersebut. Jenis tomat ini umum didapatkan karena pertumbuhannya sangat lebat, memiliki rasa yang sedikit manis dan tidak asam. Hasil pertanian tersebut dapat diolah menjadi makanan khas di setiap daerah, yang menarik untuk dicicipi. Namun, untuk meningkatkan perekonomian dari hasil perkebunan dan pertanian, diperlukan inovasi baru secara terus menerus di era modern seperti ini.

Inovasi produk merupakan suatu pengembangan produk baru oleh suatu perusahaan atau industri baik yang sudah ada maupun yang belum ada. Misalnya produk lama yang beredar telah mencapai titik jenuhnya dipasaran, maka diperlukan produk baru untuk memberikan variasi baru pada produk tersebut. Dengan begitu loyalitas pelanggan dapat ditingkatkan dengan adanya produk baru yang kreatif (Ulfa, dan Dhewanto, 2015; Mustamu, dan Ngatno, 2021). Dengan melakukan inovasi, diharapkan bahwa kualitas produk yang berasal dari produk

sebelumnya akan disempurnakan. Sehingga inovasi dapat bermanfaat dengan adanya penambahan ide baru seperti mengganti bahan utama produk lama tanpa mengurangi kualitas produk lama.

Tomat merupakan salah satu hasil pertanian hortikultura yang ada di Indonesia, dimana tomat termasuk kedalam keluarga Solanaceae, yang berasal dari Meksiko hingga Peru. Tomat memiliki klasifikasi buah dan sayuran, namun struktur tomat adalah struktur sayuran (Sarworini, 2012). Tomat adalah jenis sayuran buah musiman yang dapat di tanam dimana saja, bahkan di dataran rendah maupun tinggi (Astuti, *et.al*, 1967). Kondisi alam Indonesia yang memiliki curah hujan, temperatur udara, dan penyinaran matahari yang cukup dapat mendukung pertumbuhan dan budidaya tomat di Indonesia.

Musim panen tomat terkadang bersamaan datang di beberapa daerah, jika hal tersebut terjadi maka akan berdampak terhadap penurunan harga tomat yang tidak stabil, selain itu tomat juga mudah rusak (Sridianto, 2016). Sehingga kedua hal tersebut dapat menyebabkan petani mengalami kerugian. Oleh sebab itu perlu dilakukan pengolahan lanjutan. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan memanfaatkan tomat untuk dijadikan sebagai sebuah inovasi dalam pengembangan produk permen *jelly* yang dapat memperpanjang penyimpanan tomat dalam bentuk produk olahan.

*Confectionery product* merupakan produk kembang gula yang mengandung kaya akan gula dan karbohidrat. Dibeberapa negara seperti Inggris menjadikan *cofectionery product* sebagai bagian dari diet normal. Namun mereka tidak menganggap produk tersebut sebagai makanan pokok karena mengingat bahwa kandungan nutrisi dan manfaat kesehatannya yang rendah. Sehingga produk ini hanya dijadikan sebagai makanan suguhan saja (Miah, *et.al*, 2018). *Confectionery product* dapat dibagi menjadi dua jenis yaitu; (1) produk berbasis coklat seperti coklat batangan, coklat putih, permen yang dilapis cokelat, dan *paraline*. (2) produk berbasis gula seperti *hard candy*, *jelly candy*, *turkish delight*, dan *marshmallow*. Produk berbasis gula memiliki kadar cairan yang berbeda-beda. Misalnya, *hard candy* mengandung kadar air hanya sebesar 2%, *marshmallow* 12%, *turkish delight*

20% dan, *jelly candy* mengandung kadar air sebanyak 22%. (Eve, dan Dawson, 2022).

Permen *jelly* merupakan jenis makanan ringan yang terbuat dari sari buah air, dan bahan pengental seperti gelatin, agar, karagenan, dan pektin. Keempat bahan ini memiliki masing-masing perbedaan, dimana gelatin memiliki karakteristik dengan konsistensi yang lunak dan bersifat seperti karet, agar-agar memiliki tekstur yang lunak namun rapuh, pektin memiliki tekstur yang hampir sama dengan agar, namun gel nya lebih baik pada pH yang rendah, sedangkan karagenan menghasilkan gel yang kuat (Koswara, 2009). Pemilihan bahan pengental tersebut akan menentukan tekstur akhir dari permen jelly yang diinginkan (Eve, dan Dawson, 2022). Permen *jelly* termasuk kedalam produk semi basah, karena bahan utamanya adalah cairan (Miranti, 2020). Selain itu permen ini memiliki tampak yang jernih, tekstur yang kenyal, dan memiliki rasa yang manis (Apriyanto, 2020).

Permen *jelly* banyak disukai oleh seluruh masyarakat, terutama pada anak-anak karena rasanya yang manis. Hal ini dibuktikan dengan tingkat konsumsi permen *jelly* di Indonesia yang berada pada kisaran 20-30 gram per kapitan per tahun, yang mungkin saja bisa bertambah (Surya, dalam Udin, 2013). Semua jenis permen sebagian besar mengandung gula terutama permen jelly, sehingga hal tersebut dapat berefek terhadap kesehatan (Koswara, 2009:6). Namun demikian, penelitian ini bertujuan untuk memberikan kontribusi baru dengan adanya penambahan tomat yang dapat mempengaruhi rasa dan nutrisi permen *jelly*. Hal ini dapat menjadi inovasi untuk membuat produk permen *jelly* yang dapat menambah nutrisi. Dengan memahami tekstur dan rasa permen *jelly* tomat, penelitian ini dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap diversifikasi produk olahan permen di Indonesia. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi produsen makanan dalam mengembangkan produk permen *jelly* kedepannya.

Metode penelitian yang diterapkan pada penelitian ini adalah pra-eksperimental dengan melakukan uji sensoris. Metode ini dipilih untuk menekankan pada pengkajian hal baru melalui uji coba dan memastikan kebenaran atau ketepatan, dengan tujuan untuk menghasilkan hasil akhir yang optimal. Metode ini digunakan dengan melakukan beberapa kali percobaan hingga mendapatkan takaran yang

tepat, kemudian melakukan uji sensori dengan tujuan untuk mengetahui karakteristik permen *jelly* tomat terkait seperti tekstur, warna, aroma, dan rasa, dengan menggunakan teknik analisis data deskriptif.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk permen *jelly* dengan menggunakan tomat sebagai pewarna dan perasa alami yang diharapkan dapat membantu anak dalam mengomsumsi sayuran. Dengan menggunakan metode pra-eksperimental dan uji sensori penelitian yang dilakukan diharapkan dapat menghasilkan resep dan karakteristik yang tepat. Oleh karena itu judul penelitian ini adalah “Pengembangan Permen *Jelly* Berbahan Dasar Tomat dari Desa Kanreapia Kabupaten Gowa”.

## **B. Rumusan Masalah**

Setelah memahami definisi diatas, maka penelitian tugas akhir ini akan berfokus pada pembuatan permen *jelly* dari tomat, maka rumusan masalah pada penulisan Tugas Akhir ini adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan permen *jelly* dari tomat ?
2. Bagaimana karakteristik permen *jelly* dari tomat ?

## **C. Tujuan Penelitian**

Untuk menjawab masalah penelitian tugas akhir diatas maka dalam penelitian ini akan diterapkan eksperimen, sebab tujuan dari Tugas Akhir adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan permen *jelly* dari tomat
2. Mengetahui karakteristik permen *jelly* dari tomat

## **D. Manfaat Hasil Penelitian**

Adapun manfaat hasil penelitian ini, adalah:

1. Bagi Penulis

Memberikan pengalaman kepada penulis dalam meneliti suatu produk yang berhubungan dengan bidang Seni Kuliner, serta menambah wawasan bagi penulis terkait objek yang akan diteliti.

2. Bagi Mahasiswa/i Politeknik Pariwisata Makassar

Menjadikan penelitian ini sebagai referensi saat melakukan penulisan Tugas Akhir yang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa/i yang ada di Politeknik Pariwisata Makassar.

3. Bagi Civitas Akademia dan Masyarakat

Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai referensi bacaan dalam mengembangkan pengetahuan di bidang seni kuliner. Yang mana dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan pemahaman terhadap masyarakat terkait pengaruh penambahan tomat dalam pengolahan permen jelly yang dapat mempengaruhi karakteristik.