

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang memiliki berbagai jenis tanaman herbal yang berkhasiat untuk menjaga kesehatan tubuh bahkan dapat pula digunakan untuk mengobati berbagai jenis penyakit. Salah satunya adalah daun kemangi yang tidak asing bagi kita dan sering kita jumpai dalam kehidupan sehari-hari. Kemangi yang kaya akan senyawa kimia positif dan nutrisi, tentunya sangat bermanfaat untuk menjaga kesehatan tubuh. Kemangi telah terbukti memiliki sifat antioksidan, antikanker, antijamur, antimikrobal, analgesik.

Sampai saat ini, mungkin kita hanya tahu bahwa kemangi hanya digunakan sebagai lalapan segar, atau sebagai bumbu aromatik dalam masakan. Salah satu untuk meningkatkan nilai dari tanaman kemangi ialah dengan memanfaatkannya menjadi suatu produk yang dikenal dan disukai oleh masyarakat yaitu menjadikannya sebagai permen.

Beberapa jenis makanan jajanan anak saat ini tidak sesuai dengan standar kesehatan makanan jajanan yang ditetapkan oleh pemerintah dan dinas kesehatan, karena adanya bahan tambahan pangan yang berbahaya bagi anak – anak dan kandungan zat gizinya yang kurang. Salah satu makanan jajanan yang cukup populer dan digemari oleh anak – anak

bahkan orang dewasa adalah permen *jelly*. Permen *jelly* memiliki tekstur yang lembut dan memiliki kekenyalan tertentu.

Berdasarkan hal tersebut penulis melakukan penelitian dengan judul “**Pembuatan permen jelly dengan penambahan ekstrak daun kemangi**”.

2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yakni bagaimana cara pembuatan permen jelly dengan penambahan ekstrak daun kemangi ditinjau dari sifat uji organoleptik permen yang paling disukai panelis?

3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu:

Untuk mengetahui cara pembuatan permen jelly dengan penambahan ekstrak daun kemangi.

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

1. Mahasiswa

Tugas Akhir ini diharapkan menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengembangkan pola pikir kritis, analisis, dan konseptual terhadap aspek-aspek tertentu di dunia industri, khususnya di bidang perhotelan.

2. Politeknik NSC Surabaya

Sebagai sumbangan ide bagi mahasiswa-mahasiswi Politeknik NSC Surabaya dan merangsang mahasiswa berikutnya untuk

melakukan penelitian sama bahkan bisa dikembangkan lebih luas lagi dengan bahan yang lain yang mudah diperoleh dan bisa bermanfaat untuk masyarakat.

3. Masyarakat

Sebagai terobosan terbaru permen sehat bagi masyarakat terutama anak-anak. Serta dapat memberikan tambahan informasi kepada masyarakat mengenai produk makanan jajanan yaitu permen jelly yang tinggi zat besi dan serat dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang terdapat di Indonesia yaitu jenis *Gracilaria sp* serta dapat menjadi dasar penelitian selanjutnya.