

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Kembang gula adalah salah satu makanan kecil yang cukup banyak disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa. Kelebihan yang dimiliki kembang gula adalah ukurannya kecil sehingga mudah dibawa, kemasan maupun bentuknya menarik, mempunyai bermacam-macam rasa (sesuai yang diinginkan konsumen) dan praktis dikonsumsi untuk segala situasi. Untuk diversifikasi produk, produsen kembang gula selalu berinovasi agar produknya dapat memenuhi selera konsumen.

Kembang gula *caramel* merupakan produk yang cukup digemari konsumen, terlihat dari cukup banyaknya produk lokal dan import yang beredar di pasar. Kembang gula *caramel* adalah kembang gula tak berkrystal, mempunyai tekstur lunak, terbuat dari gula (sukrosa), sirup jagung atau sirup glukosa, lemak, dan produk susu seperti susu evaporasi atau susu kental manis sebagai sumber protein dengan atau tanpa penambahan *flavor* (Peckham, 1975). Menurut Minifie (1970) konsistensi kembang gula *caramel* berdasarkan kisaran suhu pendidihan dan kadar air dibagi menjadi tiga, yaitu *soft*, *medium* dan *hard*. Kembang gula *caramel* lokal, sebagian besar merupakan jenis kembang gula *hard caramel*. Sedangkan kembang gula jenis *soft caramel* belum mendapat cukup perhatian dari produsen lokal, padahal import kembang gula jenis ini cukup banyak. Kemungkinan hal ini terjadi karena produsen lokal belum menemukan formula yang tepat untuk pembuatan kembang gula *soft caramel*.

Kriteria kembang gula *soft caramel* adalah tekstur lunak, tidak lengket, warna-agak coklat sampai coklat, kadar air 9-10% dan rasa manis. Gula berfungsi sebagai sumber rasa manis yang memberi citarasa khas pada kembang gula. Gula mempunyai sifat *dryness* sehingga cepat mengalami kristalisasi, padahal dalam kembang gula *caramel*, kristalisasi tidak diinginkan. Sirup glukosa perlu ditambahkan untuk menghambat kristalisasi. Berdasarkan penelitian Hawling (1992), sirup glukosa yang mempunyai berat molekul tinggi dapat bertindak sebagai *diluent matrik* untuk sakarida sederhana (sukrosa). Selain itu, sifat higroskopik sirup glukosa yang dapat menahan dan menarik kelembaban dapat melengkapinya kekurangan sukrosa yang bersifat *dryness*. Susu ditambahkan untuk memberikan warna coklat, *flavor*, dan membantu pembentukan *body*. Lemak digunakan untuk mendapatkan rasa spesifik lemak susu dan untuk mencegah kelengketan.

Tekstur yang lunak dari kembang gula *soft caramel* didapatkan dengan menambahkan *gum*, seperti gelatin. Namun tidak cukup hanya dengan penambahan gelatin saja, karena kembang gula akan lumer, sehingga dibutuhkan bahan pembentuk *body* yaitu pati. Menurut Minifie (1970), pati dapat digunakan sebagai bahan pembentuk *body*, karena adanya molekul amilosa yang memberikan kekuatan untuk pembentukan *film*. Pembengkakan granula pati sampai gelatinisasi sempurna dapat menghasilkan tekstur yang lunak karena terbentuknya gel (Ronai & Boettger, 1963).

Gelatin dan pati selain berfungsi sebagai pembentuk *body*, dapat digunakan untuk menghambat kristalisasi sukrosa yang tidak diinginkan dalam

pembuatan kembang gula *soft caramel*. Bahan-bahan ini meningkatkan viskositas dan menurunkan gerakan molekul sukrosa sehingga menghambat kristalisasi.

Berdasarkan pemahaman dasar tentang fungsi dari masing-masing bahan dalam pembuatan kembang gula *soft caramel*, maka dapat dilakukan formulasi dalam usaha mendapatkan formula kembang gula yang dapat memenuhi kesukaan konsumen.

1.2. Permasalahan

Belum ditemukan formula kembang gula *soft caramel* yang sesuai dengan kesukaan konsumen.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik untuk pembuatan kembang gula *soft caramel* berdasarkan kesukaan konsumen.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi para akademisi, praktikan, serta industri kecil dan industri besar untuk menambah wawasan tentang pembuatan dan produksi kembang gula *soft caramel*, terutama mengenai formula yang tepat berdasarkan kesukaan konsumen. Selain itu, diharapkan hasil penelitian yang diperoleh, dapat menjadi acuan untuk pembuatan kembang gula *soft caramel*.