

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Belimbing manis (*Averrhoa carambola L*) merupakan tanaman buah berupa pohon yang berasal dari kawasan Malaysia, kemudian menyebar luas ke berbagai negara yang beriklim tropis lainnya di dunia termasuk Indonesia. Buah belimbing mengandung beberapa senyawa kimia seperti protein, lemak, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1 dan vitamin C. Produksi belimbing nasional mencapai 79.583 ton pada tahun 2015 menurut Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura.

Bahan pemanis yang digunakan dalam pembuatan permen ini adalah daun stevia. Stevia adalah tumbuhan perdu asli dari Paraguay. Cocok pada tanah berpasir dengan tinggi tanaman maksimal 80 cm. Daunnya mempunyai rasa lezat dan menyegarkan. Gula stevia telah dikomersilkan di Jepang, Korea, RRC, Amerika Selatan untuk bahan pemanis bagi penderita diabetes dan kegemukan. Stevia bermanfaat untuk mengatur kadar gula darah, mencegah hipertensi (tekanan darah tinggi), dan mencegah kerusakan gigi. Zat manis stevia (steviosida) juga tidak bersifat racun serta merupakan agensi anti bakteri dan antivirus.

Melihat potensi dan nutrisi yang terdapat pada buah, sangat mendukung untuk diolah menjadi produk pangan. Adapun produk yang sering dijumpai dari olahan belimbing yaitu selai, sirup, dan jus. Tapi pada tugas akhir ini, penulis akan memproduksi permen jelly belimbing yang ditambahkan daun stevia sebagai inovasi terhadap olahan buah belimbing. Sedangkan deskripsi dari permen jelly adalah permen yang dibuat dari air atau sari buah dan pembentuk gel. Mempunyai tampilan yang jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu.

Pembuatan permen jelly belimbing dengan penambahan daun stevia diharapkan dapat menjadi alternatif olahan dalam pengembangan produk pangan. Juga menambah nilai ekonomis pada buah belimbing. Serta dalam penelitian ini dapat diketahui formulasi terbaik yang diterima oleh masyarakat.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan permen jelly belimbing dengan penambahan daun stevia?
2. Bagaimana kandungan vitamin C yang terdapat pada permen jelly belimbing dengan penambahan daun stevia?
3. Bagaimana formulasi permen jelly belimbing dengan penambahan daun stevia yang disukai panelis?
4. Bagaimana kelayakan usaha produksi permen jelly belimbing dengan penambahan daun stevia?

## **C. Tujuan**

Tujuan pelaksanaan praktek produksi (PP) ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses pembuatan permen jelly belimbing dengan penambahan daun stevia.
2. Mengetahui kandungan vitamin C yang terdapat pada permen jelly belimbing dengan penambahan daun stevia.
3. Mengetahui formulasi permen jelly belimbing dengan penambahan daun stevia yang disukai panelis.
4. Mengetahui kelayakan usaha produksi pada permen jelly belimbing dengan penambahan daun stevia.