

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salak merupakan komoditas hasil pertanian asli Indonesia. Salak termasuk kedalam jenis tanaman palma. Salak disebut juga dengan *snake fruit* hal tersebut dikarenakan memiliki kulit seperti sisik ular. Pertumbuhan hasil buah salak di Indonesia cukup tinggi. Salah satu provinsi yang menghasilkan buah salak yaitu di wilayah Jawa Timur. Provinsi Jawa Timur pada tahun 2015 menghasilkan buah salak sebesar 105.020 ton, tahun 2016 menghasilkan buah salak sebesar 73.741 ton dan tahun 2017 menghasilkan buah salak sebesar 97.164 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur, 2018).

Pertumbuhan buah salak yang tinggi namun pemanfaatan pada biji salak masih kurang. Pemanfaatan biji salak yang kurang disebabkan masyarakat sebagian besar belum memahami kandungan pada biji salak. Buah salak hanya diambil dagingnya sedangkan bagian kulit dan biji dibuang begitu saja tanpa diolah. Menurut Supriyadi dkk. (2002) biji salak mencapai porsi 25-30% dari bobot total buah salak.

Biji salak memiliki kandungan yang dapat dikonsumsi bagi tubuh. Kandungan biji salak ini, Saputra (2008) menyatakan bahwa biji salak mengandung antioksidan, uji fitokimia senyawa metabolit sekunder yang terdapat pada biji salak yakni senyawa flavonoid, tannin dan sedikit alkaloid. Biji salak yang memiliki banyak kandungannya sehingga dapat diolah menjadi produk olahan dengan nilai ekonomis.

Bubuk biji salak merupakan produk yang berpotensi sebagai minuman seperti kopi. Dilatarbelakangi biji salak yang belum teroptimal dengan baik dan memiliki kandungan komponen-komponennya serta memiliki aroma yang disinyalir mirip dengan kopi maka biji salak dapat dikembangkan menjadi produk minuman seperti kopi. Teknik pembuatan bubuk kopi secara umum melalui proses pengeringan, penyangraian, pendinginan, dan pengilingan menjadi bubuk kopi (Hamni, 2014).

Produk bubuk biji salak merupakan produk yang masih perlu dilakukan perbaikan. Pada penelitian Ayuni, dkk. (2017) menyatakan bahwa atribut yang perlu ditingkatkan dan menjadi prioritas utama pada produk kopi biji salak adalah aroma dan keasaman, sedangkan rasa memiliki nilai yang rendah namun tidak terlalu prioritas bagi konsumen. Penilaian konsumen terhadap kopi biji salak yang masih perlu ditingkatkan, maka dibutuhkan perbaikan dalam pembuatan produk bubuk biji salak agar produk bubuk biji salak dapat digemari oleh masyarakat serta dapat bersaing dalam pasar.

Menurut Oktadina, dkk. (2013) bromelin yang terkandung pada ekstrak nanas dapat memecah senyawa protein sehingga mampu mempercepat pelepasan lendir pada biji kopi dan menurunkan kadar kafein kopi. Terurainya protein menyebabkan berkurangnya rasa pahit pada kopi, bau menjadi lebih harum, dan meningkatkan asam amino bebas pada kopi (Marccone, 2004). Hasil penelitian terkait dengan penggunaan ekstrak nanas pada pengolahan kopi maka perbaikan atribut pada pengolahan produk bubuk biji salak dapat menggunakan ekstrak nanas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat diambil perumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh varian waktu inkubasi ekstrak nanas pada bubuk biji salak yang dilakukan terhadap sifat sensoris ?
2. Bagaimana pengaruh varian waktu ekstrak nanas pada bubuk biji salak yang dilakukan terhadap sifat kimia ?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh varian waktu inkubasi ekstrak nanas pada bubuk biji salak yang dilakukan terhadap sifat sensoris.
2. Untuk mengetahui pengaruh varian waktu inkubasi ekstrak nanas pada bubuk biji salak yang dilakukan terhadap sifat kimia.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan pengaruh lama perendaman ekstrak nanas pada bubuk biji salak.
2. Dapat meningkatkan pemanfaatan biji salak pada pembuatan produk bubuk biji salak yang atributnya diharapkan oleh konsumen.