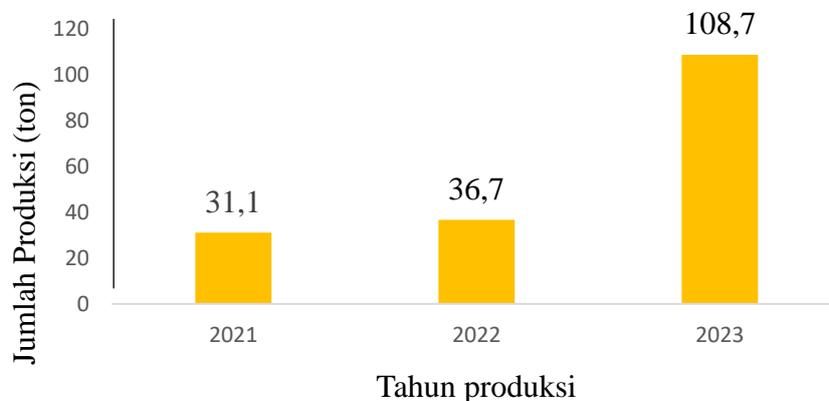


BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nanas (*Ananas comosus L.*) merupakan salah satu buah lokal Indonesia. Buah nanas di Indonesia cukup melimpah dan mengalami peningkatan produksi setiap tahunnya. Produksi nanas di Kabupaten Jember juga mengalami peningkatan dimana pada tahun 2021 sebanyak 31,1 ton, Tahun 2022 36,7 ton dan pada tahun 2023 sebanyak 108,7 ton (BPS, 2023).



Gambar 1. 1 Grafik produksi nanas di Kabupaten Jember
Sumber : Badan Pusat Statistik, 2023

Peningkatan produksi buah nanas masih belum dimanfaatkan dengan baik di kalangan masyarakat. Buah nanas masih banyak dijual di pasar dalam kondisi segar sehingga memiliki harga jual yang murah. Selain itu, buah nanas segar juga mudah mengalami kerusakan dan memiliki umur simpan cukup pendek. Selama ini, buah nanas telah dimanfaatkan dalam berbagai produk olahan seperti selai, dodol, manisan, hingga sari buah. Namun pemanfaatan nanas sebagai bahan baku pembuatan sirup masih tergolong minim dan belum banyak dikembangkan. Pengolahan nanas menjadi sirup merupakan ide inovatif yang dapat memberikan nilai tambah ekonomis sekaligus memperpanjang umur simpan buah nanas. Selain itu, sirup berbahan dasar buah tropis seperti nanas memiliki potensi pasar yang cukup luas karena cita rasa dan aromanya yang khas.

Sirup merupakan produk olahan pangan berbentuk cairan kental dengan tingkat viskositas tertentu yang digemari masyarakat sebagai minuman penyegar berasa manis dan sedikit asam (Saragih, 2017). Sirup memiliki kelebihan yang cukup mudah untuk dikonsumsi dan didistribusi. Selain itu sirup juga memiliki kekurangan dalam hal konsistensi mutu, tekstur, dan juga warna. Perlakuan *blanching* dapat mempertahankan warna dari buah nanas ketika proses pengolahan (Apriana et al., 2016). Selain itu penambahan bahan stabil berupa CMC yang dapat meningkatkan konsistensi, tekstur dan menjadi pengawet dalam sirup.

Blanching merupakan suatu metode atau perlakuan dengan pemanasan bahan pangan pada suhu 70-80⁰ celcius selama 1-5 menit. *Blanching* sebagai perlakuan pendahuluan dalam pengolahan buah memiliki tujuan utama untuk menonaktifkan sejumlah enzim seperti polifenoloksidase, peroksidase, dan fenolase, serta berperan dalam menghambat terjadinya reaksi kimia yang bersifat merugikan selama proses pengolahan (Fauzi & Palupi, 2020). Selain perlakuan *blanching*, dalam pembuatan sirup juga diperlukan penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP) berupa bahan penstabil (*Stabilizier*) jenis CMC untuk menghasilkan produk yang lebih berkualitas.

Carboxy Methyl Cellulose (CMC) adalah derivat selulosa yang diperoleh melalui reaksi dengan alkali dan asam monokloroasetat atau garam natriumnya, dan umum diaplikasikan dalam formulasi produk pangan sebagai bahan tambahan. (Wati & Sutiadiningsih, 2016). Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. 24 Tahun 2013, jumlah maksimum pemakaian CMC sebagai zat penstabil dalam pangan ditetapkan sebesar 0,5%. Mengacu pada latar belakang yang telah dijelaskan, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengevaluasi pengaruh perlakuan *blanching* dan penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap karakteristik fisik dan kimia sirup nanas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain :

1. Bagaimana pengaruh proses *blanching* dan penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap karakteristik fisik dan kimia pada sirup nanas ?

2. Bagaimana perlakuan terbaik dari proses *blanching* dan penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap sirup nanas ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari dilakukan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh proses *blanching* dan penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap karakteristik fisik dan kimia pada sirup nanas.
2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik dari proses *blanching* dan penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap sirup nanas.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka manfaat yang dapat diperoleh dari dilakukannya penelitian ini antara lain :

1. Dapat memberikan informasi mengenai pengaruh proses *blanching* dan penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap karakteristik fisik dan kimia pada sirup nanas.
2. Dapat memberikan informasi mengenai perlakuan terbaik dari proses *blanching* dan penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap sirup nanas.