

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara Agraris penghasil berbagai macam komoditi mulai dari pertanian dan perkebunan salah satunya yaitu, buah. Buah merupakan bagian dari tanaman yang dapat dimakan. Berbagai macam buah umumnya hanya dikonsumsi segar tanpa adanya pengolahan lebih lanjut. Apabila terdapat pengolahan lanjutan akan didapatkan produk yang bernilai ekonomis dan mampu memperpanjang usia dari buah tersebut karena kandungan kadar air buah yang tinggi, maka dapat dijadikan produk yaitu selai yang mampu memperpanjang simpannya.

Selai merupakan makanan semi padat yang didapat dari pemasakan bubur buah dan gula. Selai umumnya penyanjiannya dioles diatas roti dengan teksturnya yang lengket. Di Era yang sudah modern seperti ini, masyarakat cenderung menginginkan sesuatu yang lebih praktis, salah satunya dalam penyajian selai yang dapat dimodifikasi menjadi selai lembaran. Menurut Susanto, M (2017) menyatakan bahwa selai lembaran dalam penyajiannya hanya dipisahkan dari kemasan, diletakkan di atas roti kemudian dikonsumsi sementara selai oles perlu tambahan alat untuk mengoles selai di atas roti terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Selai lembaran pun memberikan rasa yang relative merata karena selai menyebar dengan ketebalan yang hampir sama pada seluruh permukaan roti. Murni (2009). Selai lembaran merupakan modifikasi dari selai yang berbentuk semi padat menjadi lembaran-lembaran kompak, plastis dan tidak lengket. Menurut Fitria, Siti Khumairoh (2016) Bahan utama dalam pembuatan selai lembaran, yaitu buah-buahan yang memiliki kadar pektin dan asam yang cukup, salah satunya terdapat pada kandungan buah mangga.

Mangga merupakan jenis buah musiman, namun banyak disukai oleh masyarakat termasuk selai berbahan dasar mangga. Untuk pemilihan jenis mangga salah satunya dapat dibuat dari mangga podang urang. Mangga podang urang merupakan jenis mangga yang jarang ditemui di kota Jember, karena budidaya buah ini terdapat di kota Kediri khususnya. Mangga Podang Urang

memiliki penampilan warna kulit buah merah jingga, daging buah jingga, bentuk buah cantik, ukuran buah tidak terlalu besar (sekitar 200 - 250 g/buah), rasa buah manis, aroma buah tajam, serat halus , dan cukup banyak mengandung air sehingga sesuai untuk buah segar maupun olahan. Kelebihan dari mangga podang urang dibandingkan jenis mangga lainnya adalah harganya yang lebih terjangkau dibandingkan dengan jenis mangga lainnya. Dan kandungan pektin pada mangga podang urang tidak berbeda dari jenis mangga lainnya. Sehingga memenuhi untuk dijadikan selai karena memiliki kandungan asam dan pektin dan yang cukup.

Selain buah, sayur-sayuran juga dalam pemanfaatannya pun kurang maksimal sebagai produk olahan salah satunya adalah wortel . Wortel merupakan jenis sayuran yang pemanfaatannya hanya sekedar sebagai masakan. Wortel memiliki warna menarik yaitu jingga namun beraroma langu. Aroma wortel disebabkan kandungan minyak esensial di dalamnya. Wortel memiliki kandungan gizi yang tinggi salah satunya adalah betakaroten .Menurut Permatasari, T.S (2012) menyatakan bahwa Kandungan betakaroten wortel dalam 100 gram sangat tinggi (754 ug), jauh lebih banyak dari kangkung (380 ug), atau bayam (404 ug) Berdasarkan pendapat Hana Susanti dkk (2018) Karotenoid juga berfungsi sebagai pewarna alami pada produk pangan . Menurut Nuansa (2011) meyatakan bahwa kandungan air pada wortel yaitu sebanyak 88%, sehingga perlu penanganan pasca panen yang optimal. Salah satunya yaitu dapat dibuat menjadi produk olahan menjadi selai karena wortel memiliki warna jingga yang menarik serta terdapat kandungan pektin didalamnya.

Kedua bahan baku utama yaitu mangga podang urang dan wortel memenuhi kriteria untuk dijadikan selai yang dapat diversifikasi menjadi campuran antara mangga podang urang dan wortel menjadi selai lembaran. Wortel memiliki aroma langu, memiliki kandungan pektin dan memiliki warna jingga yang menarik. Mangga podang urang memiliki warna yang menarik, aroma yang kuat, tekstur dari mangga yang berserat dan terdapat kandungan asam serta pektin di dalamnya. Dari kelemahan wortel yaitu terdapat aroma langu yang apabila dicampur dengan mangga podang urang diharapkan aroma langu yang dihasilkan dapat berkurang serta perpaduan warna menarik dari wortel dan

manga podang urang diharapkan menghasilkan selai lembaran dengan warna yang disukai oleh masyarakat.

Hal inilah yang mendasari dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan mangga podang urang dan wortel terhadap kadar air, kandungan vitamin c dan organoleptik selai lembaran. Dengan menggunakan 5 konsentrasi yaitu perbandingan mangga podang urang dan wortel berturut-turut 41.65%, 33.32%:8.33%, 24.99%:16.66%, 16.66%:24.99%, dan 8.33%:33.32%

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh penambahan mangga podang urang dan wortel terhadap kadar air, vitamin c dan organoleptik selai lembaran ?
2. Konsentrasi berapa yang menghasilkan mutu yang baik dalam pembuatan selai lembaran dari campuran mangga podang urang dan wortel ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menjelaskan pengaruh penambahan mangga podang urang dan wortel terhadap kadar air, vitamin c dan organoleptik selai lembaran
2. Menentukan konsentrasi yang baik antara mangga podang urang dan wortel dalam pembuatan selai lembaran sehingga disukai oleh masyarakat umum

1.4 Manfaat

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan mangga podang urang dan wortel terhadap kadar air, vitamin c, dan organoleptik selai lembaran
2. Untuk menghasilkan selai lembaran dari campuran mangga podang urang dan wortel yang bisa diterima oleh masyarakat