

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Data Statistik Produksi Hortikultura (2014) produksi buah salak menempati urutan kelima dengan produksi sebesar 1.118.953 ton atau sekitar 5,65 persen terhadap total produksi buah nasional. Sentra produksi salak di Indonesia berada di Jawa dengan produksi sebesar 655.707 ton atau sekitar 58,60 persen dari total produksi salak nasional. Melimpahnya produksi salak di Indonesia yang mudah dijumpai sehingga peluang untuk mengembangkan wirausaha produk makanan dalam berbagai macam olahan seperti sirup salak, dodol salak, keripik salak, puding salak, kurma salak, kopi biji salak, dan manisan salak (manisan kering) sangat tinggi.

Penelitian terdahulu dengan judul Pengaruh Lama Perendaman Dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Terhadap Karakteristik Manisan Kering Salak (*Salacca Edulis Reinw*) Varietas Bongkok. Menyatakan manisan terdiri dari beberapa jenis, salah satunya adalah manisan kering, manisan kering adalah buah yang diolah dengan tambahan gula dengan konsentrasi yang tinggi dimana dapat berfungsi sebagai pengawet serta dikurangi kadar air dalam buah tersebut dengan cara pengeringan sehingga daya tahan manisan kering lebih lama (Widodo, 2015). Sedangkan pada manisan basah merupakan manisan yang diperoleh setelah penirisan dalam larutan gula sehingga memiliki kenampakan yang baik, akan tetapi manisan basah memiliki kekurangan pada daya simpan dengan manisan kering. Sedangkan pada proses pembuatan manisan kering maupun manisan basah terutama pada buah salak mudah mengalami kerusakan karena faktor mekanis, fisis, fisiologis dan mikrobiologis. Hal ini disebabkan karena salak mempunyai kadar air yang cukup tinggi yaitu sebesar 78 % dan kandungan karbohidrat sebesar 20,9 %. Perubahan lain yang cukup merugikan adalah terjadinya perubahan warna daging buah secara enzimatis karena kandungan tanin (reaksi *browning enzimatis*). Kandungan tanin ini memberikan rasa sepat asam buah salak serta jika terkena udara maka akan menghasilkan perubahan warna coklat.

Melihat masalah tersebut, maka peneliti ingin melakukan penelitian pembuatan manisan basah dengan judul “Pengaruh Perendaman Konsentrasi Natrium Metabisulfit terhadap Mutu Manisan Basah Buah Salak”, dengan penambahan Sulfur dioksida dapat menghambat aktifitas enzim fenolase yaitu enzim yang dapat mengkatalisa reaksi pencoklatan enzimatis. Ion sulfit dapat mereduksi ikatan disulfide dari protein enzim sehingga dapat menghambat kerja enzim (Barnett, 1985).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat diambil perumusan masalah, yaitu :

1. Bagaimanakah pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kualitas mutu manisan basah buah salak yang dihasilkan?
2. Berapakah konsentrasi natrium metabisulfit yang tepat dan baik untuk membuat manisan basah buah salak?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh perendaman konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kualitas mutu manisan basah buah salak.
2. Untuk mengetahui pengaruh perendaman konsentrasi natrium metabisulfit yang tepat dalam pembuatan manisan basah buah salak.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Dapat mengetahui pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit terhadap karakteristik manisan basah buah salak.
2. Dapat mengetahui proses pembuatan manisan basah buah salak yang baik dan benar.

1.5 Hipotesis

Kajian pembuatan manisan basah berdasarkan konsentrasi natrium metabisulfit terhadap mutu manisan buah salak (*Salacca edulis*)

Dari hal diatas dapat diambil hipotesis, yaitu:

H₀ : Pengaruh perendaman konsentrasi natrium metabisulfit tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas mutu manisan basah buah salak.

H₁ : Pengaruh perendaman konsentrasi natrium metabisulfit berpengaruh nyata terhadap kualitas mutu manisan basah buah salak.