

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Velva* buah adalah salah satu jenis olahan dari buah yang dijadikan bubur dengan adanya penambahan gula dan penstabil yang kemudian di bekukan dengan alat pembeku es krim. *Velva* buah ini sering dijadikan makanan penutup pencuci mulut (*dessert*) karena *velva* tidak mengandung lemak (Indrasti, 2000 *dalam e-Jurnal UPN Titi*, dkk, 2013). Hasil dari penelitian Retnaningsih (1999) pada *velva* yang berbahan dari buah nanas dan bahan penstabilnya adalah CMC, gelatin, dan agar-agar dengan menggunakan konsentrasi 0,2%, 0,4% dan 0,6%. Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa karakter *velva* terbaik diperoleh dari *velva* nanas dengan CMC 0,4%. Namun, *velva* tersebut membutuhkan waktu lebih cepat untuk meleleh dalam keadaan suhu kamar dibandingkan dengan *velva* yang menggunakan penstabil gelatin dan agar-agar.

Berdasarkan uraian di atas, selanjutnya *velva* sangat memungkinkan dibuat dari jenis buah yang lain diantaranya dengan buah jambu biji merah yang pada saat ini masih terbatas pemanfaatannya. Buah jambu biji merah (*Psidium guajava* Linn.) merupakan jenis buah-buahan yang tumbuh didaerah tropis. Jambu biji menempati urutan ke-12 diantar buah komersial lainnya yang ada di Indonesia (BPS, 2009 *dalam Jurnal Mukhamad*).

Permasalahan yang dihadapi dalam pembuatan *velva* buah adalah karakter tekstur *velva* yang kasar dan mudah meleleh. Untuk menghasilkan *velva* dengan tekstur yang lembut perlu menggunakan bahan tambahan makanan lain agar diperoleh *velva* dengan karakteristik yang baik. Alternatif yang dimungkinkan akan dapat memperbaiki permasalahan di atas adalah dengan menggunakan bahan penstabil *Carboxy Methyl Cellulosa* (CMC) dan juga dapat menggunakan jenis pemanisnya. Penstabil yang digunakan adalah *Carboxy Methyl Cellulosa* (CMC). Fungsi *Carboxy Methyl Cellulosa* (CMC) dalam pembuatan *velva* adalah mengikat air dalam adonan *velva* sehingga mencegah terbentuknya kristal-kristal kasar, mempertahankan proses pencairan dan mempertahankan tekstur *velva* selama penyimpanannya (Estiasih, 2006 *dalam e-Jurnal UPN Titi*, dkk, 2013).

Selanjutnya alternatif lain untuk mengatasi tekstur-teksut kasar dapat ditempuh dengan menggunakan glukosa cair dalam pembuatan *velva*. Glukosa cair merupakan cairan jernih dan kental yang mengandung *D-glukosa*, maltosa dan polimer *D-glukosa* yang diperoleh dari hidrolisa pati seperti sagu, tapioka, pati jagung dan pati dari umbi-umbian (Sucipto, dkk ISSN:1411-6340). Kelebihan dari glukosa cair yaitu tidak mudah mengkristal dan mempunyai cita rasa yang alami (Sucipto, dkk ISSN:1411-6340). Dalam pembuatan *velva* ini glukosa cair berfungsi menekan titik beku dan meningkatkan kehalusan tekstur (Sucipto, dkk ISSN:1411-6340).

Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh jenis gula dan konsentrasi CMC terhadap sifat organoleptik *velva* jambu biji merah (*Psidium guajava* Linn.)

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Apakah jenis gula mempengaruhi sifat fisik, kimia dan organoleptik *velva* jambu biji merah (*Psidium guajava* Linn.)?
2. Apakah konsentrasi CMC mempengaruhi sifat fisik, kimia dan organoleptik *velva* jambu biji merah (*Psidium guajava* Linn.)?
3. Bagaimana pengaruh antara jenis gula dan konsentrasi CMC terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *velva* jambu biji merah (*Psidium guajava* Linn.)

### **1.3 Tujuan dan Manfaat**

#### **1.3.1 Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh jenis gula terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *velva* jambu biji merah (*Psidium guajava* Linn.) dan perlakuan terbaik.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi CMC terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *velva* jambu biji merah (*Psidium guajava* Linn.) dan perlakuan terbaik.
3. Mengetahui pengaruh jenis gula dan konsentrasi CMC terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *velva* jambu biji merah (*Psidium guajava* Linn.) dan perlakuan terbaik.

#### **1.3.2 Manfaat**

1. Dapat memberikan informasi umum tentang proses pembuatan *velva* jambu biji merah dan memberikan informasi mengenai konsentrasi CMC yang tepat agar diperoleh *velva* dengan karakteristik yang baik
2. Dapat memberikan solusi untuk mengatasi permasalahan yang ada pada *velva* jambu biji merah
3. Dapat memberikan informasi mengenai perubahan sifat fisik, kimia dan organoleptik *velva* jambu biji merah yang terjadi setelah dilakukan penambahan jenis gula dan konsentrasi CMC dalam pembuatan *velva* jambu biji merah

### **1.4 Hipotesis**

H0 : Perlakuan jenis gula dan perbedaan konsentrasi CMC tidak berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *velva* jambu biji merah (*Psidium guajava* Linn.) ?

H1 : Perlakuan jenis gula dan perbedaan konsentrasi CMC berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *velva* jambu biji merah (*Psidium guajava* Linn.) ?