

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-tekstur 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.) ?