

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah nanas (*Ananas comosus (L) Merr*) merupakan salah satu jenis buah yang terdapat di Indonesia. Masyarakat tidak asing lagi dengan buah nanas karena banyak dikonsumsi sebagai buah segar. Selain itu dalam bidang industri nanas digunakan dalam pembuatan jam, kripik, essence minuman dan pembuatan sirup (Anonim, 2009).

Jam merupakan jenis makanan olahan yang berasal dari sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak sampai mengental. Biasanya gel atau bentuk kental pada jam terjadi karena adanya reaksi dari pektin yang berasal dari buah dengan gula dan asam. Beberapa masalah yang sering terjadi dalam proses pembuatan jam buah secara umum, antara lain jenis bahan baku, persentase gula, dan jumlah asam yang ditambahkan. Apabila perbandingan bahan-bahan tersebut kurang tepat, jam yang dihasilkan akan kurang baik mutunya seperti kurang cerah, tidak jernih, kurang kenyal seperti agar dengan tekstur tidak terlalu keras (Andress & Harrison, 2006). Selain itu beberapa kerusakan yang sering terjadi pada saat pembuatan jam adalah terbentuknya kristal – kristal karena bahan terlalu banyak mengandung gula (Muchtadi dalam Abidan, 2010).

Untuk menghasilkan jam dengan karakteristik yang baik perlu menggunakan bahan tambahan makanan lain. Alternatif yang dimungkinkan akan dapat memperbaiki permasalahan di atas adalah dengan menggunakan bahan pangan seperti madu. Madu adalah cairan manis yang dihasilkan oleh lebah madu berasal dari berbagai sumber nektar. Secara umum, kandungan nutrisi tertinggi yang ada pada madu yaitu karbohidrat dan kadar air (Ratnayani, Adhi dan Gitadewi, 2008). Madu memiliki antioksidan tertentu yang menguntungkan serta sifat anti bakteri yang tidak ditemukan pada gula. Rasa manis madu alami memang melebihi rasa manisnya gula karena memang rasa manis madu alami mempunyai tingkat kemanisan satu setengah kali rasa manis gula pasir. Rasa manis madu alami tidak memiliki efek-efek buruk seperti halnya gula pasir, karena

pada madu alami tingkat kemanisanya dipengaruhi oleh karbohidrat sederhana yang berupa monosakarida 79,8% dan air 17% sehingga mudah diserap oleh tubuh (Prasetyo, 2014).

Penambahan gula pada proses pembuatan jam nanas mengakibatkan terjadinya proses karamelisasi. Sukrosa yang mengalami proses pemanasan berlanjut akan mengalami kristalisasi gula (Anonim, 2007). Apabila gula dipanaskan terus menerus, lama kelamaan gula tersebut menjadi berwarna kuning, kemudian kecokelatan, hingga dengan cepat berubah warna menjadi benar-benar coklat. Fungsi madu dalam pembuatan jam adalah memperbaiki tekstur yang terjadi selama proses pemanasan. Apabila madu dipanaskan, madu tidak mengalami proses kristalisasi (Sutrisno, 2007). Keunggulan penambahan madu pada pembuatan jam yaitu dari segi tekstur menjadi lembut.

Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan madu terhadap karakteristik jam nanas (*Ananas comosus* (L) Merr).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah penambahan madu mempengaruhi karakteristik jam nanas?
2. Berapa jumlah penambahan madu yang paling baik pada pembuatan jam nanas?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan madu terhadap karakteristik jam nanas.
2. Mengetahui jumlah penambahan madu yang paling baik pada pembuatan jam nanas.

1.3.2 Manfaat

1. Dapat memberikan solusi untuk mengatasi permasalahan yang ada pada jam nanas.
2. Dapat memberikan informasi mengenai karakteristik jam nanas yang terjadi setelah dilakukan penambahan madu dalam pembuatan jam nanas.

1.4 Hipotesis

H_0 : Perlakuan penambahan madu tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik jam nanas.

H_1 : Perlakuan penambahan madu berpengaruh nyata terhadap karakteristik jam nanas.