

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nanas merupakan tanaman semak yang memiliki nama ilmiah *Ananas comosus* (L.) Merr. dan termasuk dalam famili bromeliaceae. Tanaman ini berasal dari daratan Amerika Selatan dan selanjutnya berkembang meluas ke seluruh dunia yang beriklim tropis, termasuk Indonesia (Ashari, 2006). Empat golongan varietas nanas yang beredar di pasaran, yakni golongan Spanish, Queen, *Abacaxi*, dan *Smooth Cayenne* (Suyanti, 2010). Nanas merupakan tanaman semak yang memiliki nama ilmiah *Ananas comosus* (L.) Merr. dan termasuk dalam famili bromeliaceae. Tanaman ini berasal dari daratan Amerika Selatan dan selanjutnya berkembang meluas ke seluruh dunia yang beriklim tropis, termasuk Indonesia (Ashari, 2006). Terdapat empat golongan varietas nanas yang beredar di pasaran, yakni golongan *Spanish*, *Queen*, *Abacaxi*, dan *Smooth Cayenne* (Suyanti, 2010).

Natrium Metabisulfit merupakan suatu jenis pengawet yang diperbolehkan untuk ditambahkan dalam pengolahan bahan makanan. Di Indonesia yang beriklim tropis dan kelembapan udara yang tinggi sangat memungkinkan pertumbuhan mikroba perusak makanan, sehingga diizinkan menggunakan bahan pengawet untuk penambahan ke dalam makanan. Natrium metabisulfit memiliki bentuk kristal bubuk dengan berat molekul 190,12. Densitas senyawa ini adalah 1,2-1,3 kg/l dan titik leburnya 150°C. Padatan natrium metabisulfit yang dilarutkan sebanyak 20% akan tampak berwarna kuning pucat hingga jernih (Muhandri, 2006). Berdasarkan Suprpti (2003) Bahwa dosis penggunaan natrium metabisulfit yang di izinkan adalah 0,1-0,6% atau 1-6 g/liter larutan perendam.

Permen jelly adalah salah satu jenis kembang gula yang disukai karena memiliki sifat yang khas. Kekhasan tersebut terletak pada rasa, bentuk, kekenyalan dan elastisitas produk menurut (Hambali et al., 2004). Permen jelly yang dibuat dari buah ataupun sayuran memiliki kelebihan akan nilai nutrisi dibandingkan dengan yang ada di pasaran yang hanya berasal dari penambahan esence dari bahan kimia (Septivirta TDT, 2014). Produk ini juga memiliki masa simpan yang cukup lama. Hal ini disebabkan produk kaya akan gula sehingga tidak mudah dirusak oleh mikroorganisme, namun demikian untuk menjaga

kualitas selama penyimpanan sebaiknya produk dikemas dengan baik agar terhindar dari air atau kelembaban karena akan mempercepat kerusakan permen (Hidayat dan Ikarisztiana, 2004). Permen jelly termasuk dalam makanan semi basah yang dibuat dari sari buah dan bahan pembentuk gel, dengan kenampakan jernih dan transparan, serta mempunyai tekstur dan kekenyalan tertentu (Harijono et al., 2001). Permen jelly termasuk jenis permen yang disukai oleh kalangan anak-anak dan remaja. Prinsip pembuatan permen adalah pemanasan untuk menguapkan kelebihan air yang ditambahkan. Faktor yang harus diperhatikan dalam pembuatan permen adalah lama waktu memasak adonan yang akan menentukan banyaknya air yang diuapkan untuk mendapatkan konsistensi produk yang diinginkan. Faktor utama yang menentukan konsistensi produk akhir adalah konsentrasi gula dalam adonan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apa pengaruh perendaman Natrium Metabisulfit terhadap mutu buah nanas?
2. Manakah konsentrasi yang lebih baik di lakukan terhadap perendaman buah nanas?
3. Berapa perbandingan konsentrasi perendaman metabisulfit yang berpengaruh terhadap buah nanas dalam pembuatan permen jelly?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman Natrium Metabisulfit terhadap mutu permen jelly nanas ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi Natrium Metabisulfit terhadap mutu permen jelly nanas.
2. Untuk mengetahui lama waktu perendaman terhadap Metabisulfit terhadap permen jelly nanas.

3. Untuk mengetahui interaksi pengaruh dan lama perendaman metabisulfit terhadap permen jelly nanas.

1.4 Manfaat

1. Memberi informasi kepada masyarakat tentang perendaman buah dengan menggunakan Natrium Metabisulfit.
2. Memperkaya indeks perendaman Natrium Metabisulfit terhadap buah nanas.

1.5 Hipotesis Masalah

Konsentrasi natrium metabisulfit dan lama waktu perendaman dalam permen jelly. Dari hal di atas maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

1. H_0 :Diduga pada penelitian ini konsentrasi natrium metabisulfit dan lama waktu perendaman terhadap pembuatan permen jelly nanas berpengaruh tidak berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, sifat kimia dan organoleptik permen jelly nanas.
2. H_1 :Diduga pada penelitian ini konsentrasi dan lama waktu perendaman proses pembuatan permen jelly nanas berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, sifat kimia, dan organoleptik.