

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Terung hijau (*Solanum melongena* L.) merupakan salah satu produk hortikultura dengan jenis sayuran yang memiliki kandungan air dan serat pangan cukup tinggi serta kalori yang cukup rendah dikarena mengandung kalsium, protein, lemak, karbohidrat, vitamin A, vitamin B, vitamin C, fosfor dan zat besi (Soetasad, 2000). Selain itu, dari segi ekonomi pun harga terung hijau (*Solanum melongena* L.) yang terjangkau menyebabkan meningkatnya peluang yang lebih besar terhadap daya beli masyarakat. Oleh karena itu, seiring dengan pertambahan jumlah penduduk permintaan terung juga akan semakin meningkat ditambah lagi dengan kesadaran masyarakat terhadap kesehatan yang juga meningkat.

Terung dikenal juga dengan tumbuhan sayuran dengan sumber senyawa fungsional dan komponen kimia yang baik terutama atas kandungan serat pangan dan mineralnya (Holmes and Kemble, 2009). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Sumatera Barat produksi terung terus mengalami peningkatan dari tahun 2017 hingga 2019 seperti yang terdapat pada lampiran 1a dan 1b. pada tahun 2017 produksi terung mencapai 58.206,30 ton, dan pada tahun 2018 mencapai 73.418,40 ton, sedangkan tahun 2019 terung mengalami peningkatan mencapai 81.305,90 ton dengan produksi terbesarnya di Sumatera Barat berasal dari Kabupaten Lima Puluh Kota.

Terung hijau (*Solanum melongena* L.) memang sudah lama dikenal oleh seluruh lapisan masyarakat, tetapi pemanfaatan terung hijau (*Solanum melongena* L.) masih dimanfaatkan secara tradisional oleh masyarakat dan hanya dijadikan sebagai bentuk olahan masakan yang sederhana. Keterbatasan pengolahan terung tersebut dikarenakan terung hijau (*Solanum melongena* L.) memiliki sifat yang tidak tahan lama setelah panen sehingga berdampak terhadap penurunan perekonomian para petani apalagi ketika cuaca tidak mendukung.

Setelah proses panen, perlu adanya perlakuan pasca panen yang baik yang bertujuan untuk mencegah susut bobot yang terjadi, memperlambat perubahan kimiawi yang tak diinginkan, mencegah kontaminasi bahan asing dan kerusakan fisik. Dalam pasca panen penyimpanan berperan penting dalam mempertahankan kualitas hasil pertanian. Memperpanjang atau memperlama umur simpan terung (*Solanum melongena* L.) dapat dilakukan dengan salah satu cara yaitu menjadikannya sebagai

olahan tepung yang dapat dijadikan sebagai campuran dalam pembuatan dodol. Tepung merupakan suatu bahan pangan setengah jadi yang dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama dan bisa diolah menjadi beragam olahan pangan lanjut. Menurut Muchtadi *et al* (1995) dalam Pertiwi (2017), tepung memiliki beberapa kelebihan diantaranya lebih awet untuk disimpan karena mengandung kadar air yang rendah, lebih praktis penggunaannya serta mudah saat proses pengemasan dan pengangkutan.

Tepung dengan mutu yang baik hanya dapat dihasilkan jika pengolahannya dilakukan dengan cara dan suhu pengeringan yang tepat. Pengeringan bertujuan untuk menghilangkan sebagian besar air dari bahan. Pengeringan merupakan suatu proses pemindahan panas dan uap air secara simultan menggunakan energi panas yang berfungsi untuk menguapkan kandungan air didalam bahan yang dipindahkan dari permukaan bahan (Nay, 2007).

Pengeringan dalam proses pembuatan tepung dapat dilakukan secara alami menggunakan sinar matahari maupun secara buatan. Sebelum pengeringan selama proses pengolahan akan terjadi perubahan warna akibat reaksi pencoklatan yang menyebabkan terjadinya penurunan mutu buah tersebut (Aziz, 2016).

Pencoklatan (*browning*) merupakan proses pembentukan pigmen bewarna kuning yang akan segera berubah menjadi coklat gelap (rahmawati, 2008). Untuk mempertahankan mutu warna dari terung setelah dilakukan perajangan salah satu usaha yang dapat dilakukan untuk menghambat terjadinya *browning* enzimatis adalah perendaman menggunakan natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). Menurut Wardani dkk, (2016) natrium metabisulfit sudah banyak digunakan pada berbagai buah dan sayuran sebagai anti *browning* dan berdasarkan paparan tersebut konsentrasi natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) menjadi salah satu faktor penting dalam pengeringan karena akan berpengaruh terhadap penampakan dari produk dan penulis tertarik ingin mengkaji lebih dalam terkait dengan **Pengaruh Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap Mutu Tepung Terung Hijau (*Solanum melongena* L.)**.

1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh dan menentukan konsentrasi terbaik perendaman menggunakan natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap mutu tepung terung hijau (*solanum melongena* L.).

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu menciptakan produk olahan lain dari terung hijau berupa tepung yang dapat dijadikan olahan lanjut produk pangan dan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai konsentrasi pemberian natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terbaik untuk menghasilkan mutu tepung terung hijau yang baik

