

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Selai lembaran merupakan modifikasi selai oles yang berbentuk semi padat menjadi lembaran yang kompak, plastis, dan tidak lengket (Yenrina, Hamzah, dan Zilvia, 2009). Bahan utama dalam pembuatan selai lembaran yaitu buah-buahan yang memiliki kadar pektin dan asam yang cukup sehingga selai dapat membentuk serabut halus dan menyeimbangkan antara komponen bahan tambahan pembuatan selai lembaran seperti gula dan asam. Tidak semua buah dapat dijadikan selai lembaran, karena kandungan pektin dan asam buah berbeda-beda sehingga mengakibatkan perbedaan dalam pembentukan gelnya (Ramadhan dan Trilaksani, 2017). Salah satu buah yang dapat dijadikan sebagai bahan utama yaitu buah sirsak.

Buah sirsak (*Annona muricata* L.) adalah buah yang memiliki kulit luar berwarna hijau, daging buah putih, mempunyai kadar air yang tinggi, umur simpan rendah, harga murah dan juga pemanfaatan dalam pengolahan yang masih terbatas. Di samping pemanfaatannya yang masih terbatas buah sirsak memiliki kandungan serat yaitu 3,3 gram/100 gram daging buah dan pektin sebesar 0,91% (Budiman, Hamzah, dan Johan 2017). Selain itu buah sirsak juga kaya akan mineral dan vitamin. Menurut Mardiana dan Juwita (2011), dalam 100 gram daging buah sirsak terdapat sekitar 27 mg fosfor, 14 mg kalsium dan 20 mg vitamin C. Vitamin C merupakan antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas, sehingga mencegah terjadinya penuaan dini.

Menurut Rini, Nainggolan, dan Ridwansyah (2016), buah sirsak cepat mengalami kebusukkan setelah matang. Buah sirsak yang matang hanya dapat bertahan selama 2-3 hari sehingga perlu dilakukan pengolahan. Berdasarkan karakter bahan baku yang berwarna putih maka produk selai lembaran yang dihasilkan berwarna putih kekuningan. Produk yang berkaitan dengan makanan pada umumnya banyak menggunakan pewarna dengan tujuan untuk meningkatkan kesukaan terhadap produk. Menurut Nugraheni (2014), warna merupakan salah satu parameter selain cita rasa, tekstur, dan nilai nutrisi yang menentukan kesukaan konsumen terhadap suatu produk pangan. Penambahan

pewarna dapat menghasilkan selai lembaran lebih menarik. Salah satu bahan alami yang dapat dijadikan pewarna alami yaitu kulit manggis. Selain memberikan warna pada selai lembaran, kulit manggis juga memiliki kandungan antioksidan yang bermanfaat bagi manusia. Kulit manggis memiliki beberapa senyawa antioksidan seperti *xanthone*, fenol, antosianin dan vitamin C (Ulfa, Yusasrini, dan Ina, 2019).

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa kulit manggis mempunyai manfaat sebagai bahan makanan fungsional (Ibrahim, Ruzitah, Suzihaque, dan Syafiza, 2015). Fadhlil (2019), menyatakan bahwa kulit buah manggis banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan, seperti dalam pembuatan minuman, selain produk minuman, kulit buah manggis juga dapat diaplikasikan dalam pembuatan produk *cookies*.

Berdasarkan penelitian pendahuluan pembuatan selai lembaran dari berbagai perbandingan bubur sirsak dan sari kulit manggis diperoleh perlakuan terbaik pada perbandingan bubur sirsak dan sari kulit manggis yaitu 96g : 4g. Semakin banyak perbandingan sari kulit manggis mengakibatkan struktur gel selai lembaran semakin lunak karena kandungan air yang meningkat. Selain itu, semakin banyak perbandingan sari kulit manggis menghasilkan warna semakin merah sesuai dengan warna kulit manggis. Berdasarkan penelitian pendahuluan diatas maka penulis menggunakan perbandingan bubur sirsak dan sari kulit manggis dengan perbandingan 100g : 0g, 98g : 2g, 96g : 4g, 94g : 6g, 92g : 8g.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui **“Pengaruh Perbandingan Bubur Sirsak (*Annona muricata* L.) dan Sari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran”**.

1.2 Tujuan penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui pengaruh perbandingan bubur sirsak dan sari kulit manggis terhadap karakteristik selai lembaran.
2. Mengetahui formulasi terbaik dalam pembuatan selai lembaran bubur sirsak dan sari kulit manggis.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Diperolehnya informasi tentang pengaruh perbandingan bubur sirsak dan sari kulit manggis terhadap karakteristik selai lembaran.
2. Sebagai salah satu informasi bagi masyarakat dan industri pangan mengenai pengolahan selai lembaran dari buah sirsak dengan penambahan sari kulit manggis.

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 : Perbandingan bubur sirsak dan sari kulit manggis tidak berpengaruh terhadap karakteristik selai lembaran.

H_1 : Perbandingan bubur sirsak dan sari kulit manggis berpengaruh terhadap karakteristik selai lembaran.

