

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kolang-kaling merupakan salah satu produk olahan dari buah aren yang digemari banyak orang. Bahan ini banyak dijual di pasar, dan diolah menjadi menjadi berbagai produk makanan dan minuman, seperti manisan, kolak, sop buah, puding dan lain-lain.

Kolang-kaling diolah dari *endosperm* buah aren, dimana setelah pengolahan bentuknya bulat lonjong, berwarna putih dan agak transparan serta agak berlendir. Kolang-kaling memiliki tekstur kenyal dan agak lunak. Kolang-kaling memiliki bau yang khas, rasa yang hambar serta akan berbau dan berasa asam dalam jangka waktu satu minggu apabila air yang digunakan untuk perendaman tidak diganti (Putri, 2019).

Buah aren yang akan diolah menjadi kolang-kaling, terlebih dahulu dilepaskan dari sisir (untaian buahnya). Kemudian direbus atau dibakar. Setelah itu buah dibelah dan *endospermnya* dikeluarkan. Selanjutnya *endosperm* ini direndam dalam air dalam beberapa hari sebelum diolah menjadi produk yang dapat dikonsumsi.

Dilihat dari segi komposisi kimia diketahui bahwa komposisi cadangan makanan yang terkandung di dalam *endosperm* kolang-kaling yaitu protein kasar sebesar 1,57 %; lemak kasar sebesar 0,42 %; abu sebesar 0,29 %; karbohidrat sebesar 3,57 % dan kandungan air sebesar 92,09 %. Kandungan kolang-kaling sebagian besar adalah karbohidrat (Torio, Joydee dan Florinia, 2006).

Jenis karbohidrat yang terkandung pada kolang-kaling yaitu galaktomanan yang mencapai 4,15% per 100 gram kolang-kaling (Castro, 2007). Galaktomanan adalah salah satu bagian dari polisakarida yang digunakan sebagai pengental, stabilizer emulsi dan zat aditif pada berbagai industri makanan dan obat-obatan (Mikkonen, 2009 dalam Tarigan, 2012). Perbandingan galaktosa dan manosa pada galaktomanan dari kolang-kaling sebesar 1:1,331 inilah yang menyebabkan kolang-kaling memiliki sifat kecenderungan untuk membentuk gel lebih baik dibandingkan galaktomanan dengan rasio galaktosa yang lebih besar (Tarigan, 2012). Kecenderungan kolang-kaling dalam membentuk gel memungkinkan pemanfaatannya sebagai bahan pengental dalam olahan produk pangan.

Tanaman aren yang buahnya diolah menjadi kolang-kaling tersebar secara luas di daerah tropis. Menurut Tenda *et al* (2015), satu pohon aren rata-rata memiliki delapan mayang betina. Setiap mayang betina rata-rata memiliki 3000 buah dengan demikian setiap pohon aren rata-rata dapat memproduksi buah sebanyak 24.000 buah yang mana buah ini dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi kolang-kaling.

Pada Provinsi Sumatera Barat, terdapat beberapa Kota/Kabupaten yang memiliki luas tanaman aren paling tinggi, yaitu Kabupaten Lima Puluh Kota dan Kabupaten Tanah Datar. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (2021), luas tanaman aren tertinggi adalah dari Kabupaten Tanah Datar yaitu sebesar 405 Ha dan di Kabupaten Lima Puluh Kota sebesar 388 Ha. Berdasarkan data tersebut diyakini bahwa daerah yang memiliki luas tanaman aren paling tinggi di Provinsi Sumatera Barat memiliki tempat pengolahan kolang-kaling. Data luas tanaman aren di Provinsi Sumatera Barat dapat dilihat pada Lampiran 3.

Perbedaan proses pengolahan menyebabkan karakteristik kolang-kaling yang berbeda. Karena beragamnya kolang-kaling yang dihasilkan, maka dibutuhkan informasi mulai dari gambaran umum daerah penelitian, jumlah usaha, tenaga kerja, karakteristik pelaku usaha, proses pengolahan kolang-kaling, pemasaran serta karakteristik kimia dan sifat fisik kolang-kaling. Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Identifikasi Proses Pengolahan Dan Karakteristik Kolang-Kaling Di Sumatera Barat”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Proses pengolahan kolang-kaling di wilayah Sumatera Barat
2. Karakteristik kimia dan sifat fisik kolang-kaling.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi ilmiah mengenai proses pengolahan kolang-kaling di wilayah Sumatera Barat.