

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Banyak tanaman di Indonesia yang sebenarnya dapat memberikan manfaat, namun belum didudidayakan dan diolah secara khusus. Salah satu diantaranya ialah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*). Belimbing wuluh (*Avverhoa bilimbi*) merupakan salah satu tanaman buah asli Indonesia. Tanaman ini banyak ditemui sebagai tanaman pekarangan yang mudah ditanam dan tidak memerlukan perawatan khusus. Kemampuan tanaman ini untuk menghasilkan buah sepanjang tahun tidak sebanding dengan pemanfaatannya. Sehingga, banyak buah segar yang terbuang sia-sia dan mengalami kebusukan sebelum dimanfaatkan.

Kombinasi pemanfaatan buah belimbing wuluh pada masyarakat Indoneisa masih rendah seperti pada pemanfaatan bumbu masak, bahan pengawet makanan, dan obat batuk tradisional karena buah ini memiliki kandungan asam yang cukup tinggi. Namun buah dari tanaman belimbing ini sangat jarang sekali digunakan orang dalam produk pengolahan makanan, padahal belimbing ini memiliki potensi bila dimanfaatkan dalam pembuatan selai karena kandungan asam yang dimilikinya. Kandungan yang dimiliki belimbing wuluh terdiri dari saponin, tanin, sulfur, glukosid, kalsium oksalat, asam format dan peroksida yang merupakan sumber antioksidan alami (Alamendah, 2010).

Pengolahan buah belimbing wuluh sebagai produk olahan pangan diharapkan dapat memberi nilai ekonomis bagi masyarakat sehingga dapat meningkatkan manfaat buah lokal dan mengurangi buah terbuang sia-sia. Selai buah merupakan salah satu produk pangan semi basah yang cukup dikenal dan disukai oleh masyarakat. Pemanfaatan buah belimbing dijadikan produk selai dapat mendatangkan keuntungan yang cukup besar. Selai yang dihasilkan juga dapat disimpan dalam waktu relatif lama (Fachruddin, 1997).

Selai adalah salah satu menu yang digunakan sebagai menu pelengkap untuk melengkapi cita rasa pada makanan seperti roti dan kue. Selai bersifat praktis, sehingga banyak masyarakat mengomsumsinya sebagai pelezat, sehingga memberi rasa yang berbeda pada makanan. Selain itu, selai merupakan produk

yang mudah dijumpai dipasaran serta untuk bahan pembuatannya tidak terlalu sulit dan mudah didapat.

Buah yang dapat digunakan untuk membuat selai adalah buah yang masak tetapi tidak terlalu matang dan tidak ada tanda-tanda busuk. Sedangkan buah yang masih muda tidak dapat digunakan untuk pembuatan selai karena masih banyak mengandung zat pati (karbohidrat) dan kandungan pektinnya rendah. Buah yang sering digunakan untuk pembuatan selai dapat berasal dari buah anggur, apel, jambu biji, nenas, strobery dan lain sebagainya. Sedangkan kulit buah yang sering digunakan untuk membuat selai antara lain: kulit durian, kulit nenas, kulit jeruk dan lain-lain (Margono, 2000).

Berdasarkan uraian diatas maka penulis melakukan penelitian tentang pembuatan selai dari buah belimbing wuluh tersebut. Karna buah ini tidak memiliki warna yang spesifik bila diolah, untuk memberi kesan yang memikat pada produk yang dihasilkan digunakanlah kulit buah naga sebagai pemberi warna merah pada selai tersebut sehingga dapat memberi kesan yang menarik pada produk yang dihasilkan.

Kulit buah naga dipilih sebagai pewarna karena merupakan pewarna alami yang tidak berbahaya bila dikonsumsi. Warna merah pada buah naga ini disebabkan oleh pigmen yang bernama betasianin dimana senyawa tersebut berperan penting pada pewarnaan kulit buah naga. Selain itu, kulit buah naga juga mengandung serat, potassium, protein, sodium dan kalsium yang baik untuk kesehatan. Pigmen betasianin yang terdapat pada kulit buah naga dapat berfungsi sebagai komponen warna, sehingga selai yang dihasilkan memiliki warna yang menarik tanpa harus menambahkan pewarna buatan.

Penggunaan zat warna sangat diperlukan untuk menghasilkan suatu produk selai yang bermutu baik dengan tekstur lembut, konsisten, mempunyai flavor dan bewarna buah alami, sehingga menambah nilai artistik produk tersebut. Penggunaan pewarna sintetis dapat berbahaya bagi manusia karena dapat menyebabkan kanker kulit, kanker mulut, kerusakan otak dan lain sebagainya serta menimbulkan dampak bagi lingkungan seperti pencemaran air dan tanah yang juga berdampak secara tak langsung bagi kesehatan manusia karena

didalamnya terkandung unsur logam berat seperti, Timbal (Pb), Tembaga (Cu), Seng (Zn) yang berbahaya.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dilakukan penelitian mengenai **“Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Dalam Pembuatan Selai Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*).”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Tujuan dari penelitian untuk mengetahui tingkat pencampuran belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) dan kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap sifat organoleptik selai.
2. Karakteristik dan umur simpan selai belimbing wuluh.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah adanya diversifikasi produk olahan belimbing wuluh dan kulit buah naga merah serta dapat memberi nilai tambah terhadap belimbing wuluh dan buah naga dalam pengolahannya.

1.4 Hipotesa Penelitian

H_0 = Penambahan kulit buah naga tidak berpengaruh terhadap karakteristik selai yang dihasilkan.

H_1 = Penambahan kulit buah naga berpengaruh terhadap karakteristik selai yang dihasilkan.

