

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kolang-kaling adalah hasil olahan dari pohon aren. Buah kolang-kaling berwarna putih, berbentuk oval, lunak dan berlendir. Pada umumnya masyarakat mengolah kolang-kaling menjadi produk makanan seperti kolak, cendol, manisan, jelly, dan lain-lain. Kolang-kaling merupakan salah satu tanaman yang sudah cukup populer di Indonesia, namun pemanfaatannya masih terbatas. Sehingga perlu pengembangan mengolah kolang-kaling menggunakan teknologi yang lebih modern, sehingga nilai ekonomis produk yang berbahan dasar kolang-kaling dapat lebih meningkat.

Kolang-kaling mengandung beberapa zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan. Kolang-kaling kaya akan serat dan mineral. Menurut Ulfa (2016), kolang-kaling mengandung 0,94% kalsium. Disamping itu kolang-kaling mengandung serat kasar 2,06% (Torio, Saez dan Merca, 2006). Kandungan serat yang cukup tinggi ini baik untuk membantu melancarkan pencernaan. Kandungan gizi lainnya dari kolang-kaling yaitu berupa galaktomanan. Menurut Torio *et al* (2006), galaktomanan adalah jenis polisakarida. Galaktomanan mempunyai kemampuan pembentuk gel dan bersifat pengikat air yang kuat. Galaktomanan digunakan dalam industri, terutama pada industri makanan, farmasi, kosmetik, produk kertas, cat dan perekat.

Kolang-kaling segar cepat rusak, dalam jangka waktu 1 minggu akan berbau masam dan berlendir jika air perendaman tidak diganti. Penyimpanan yang bersifat pengawetan sementara yang biasa dilakukan terhadap kolang-kaling adalah dengan cara direndam dalam air bersih (Saragih, 2005). Salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan kolang-kaling adalah dengan mengolahnya menjadi berbagai produk, salah satunya yaitu selai. Selai merupakan salah satu produk semi basah yang biasa digunakan sebagai makanan pendamping roti. Menurut Desrosier (1988), selai merupakan produk hasil olahan yang dibuat dengan memasak bubur buah yang dicampur gula. Selai dibuat dari campuran 45 bagian berat buah (bubur buah) dan 55 bagian berat gula, kemudian campuran ini dimasak hingga kental.

Selai kolang-kaling akan menghasilkan warna yang kurang menarik yaitu putih pucat, untuk memenuhi kebutuhan zat warna perlu dicari alternatif zat warna dari bahan-bahan alami. Salah satunya adalah dengan memanfaatkan buah jamblang (*Syzygium cumini*, L). Dewasa ini buah jamblang tergolong buah yang sudah langka dan jarang ditemui, salah satu penyebabnya adalah karena kurangnya pemanfaatan dari buah jamblang. Buah jamblang biasanya hanya dikonsumsi secara langsung tanpa melalui proses pengolahan apapun.

Indonesia mempunyai banyak tanaman yang dapat digunakan sebagai sumber pewarna alami, tetapi penggunaan dan pengolahannya dalam bidang pangan masih sedikit. Pewarna alami ini juga dapat berfungsi sebagai flavor, antioksidan, dan lain-lain. Dengan penambahan sari kulit buah jamblang sebagai pewarna diharapkan akan menghasilkan selai yang lebih baik dari segi warna, rasa maupun aroma, sesuai dengan kriteria selai yang baik.

Dilihat dari kulit buah yang berwarna ungu kehitaman apabila sudah matang, maka buah yang dihasilkan akan sangat berpotensi sebagai sumber pigmen antosianin yang dapat digunakan dalam industri pangan. Menurut Swami, Thakor, Patil dan Haldankar (2012) buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) mengandung antosianin. Terdapat kandungan antosianin yang sangat tinggi yang berperan sebagai antioksidan. Antosianin merupakan pigmen yang larut dalam air yang menghasilkan warna dari merah sampai biru. Pigmen ini dapat juga menjadi sumber yang baik sebagai pewarna makanan alami untuk industri pengolahan makanan. Menurut Leimena (2008), buah yang kulitnya berwarna merah memiliki kadar antosianin sebesar 0,19 mg CyE/g, buah yang kulitnya berwarna merah agak keunguan sebesar 1,04 mg CyE/g, kulit buah dengan warna ungu kemerahan sebesar 2,67 mg CyE/g, dan kulit buah dengan warna ungu semua sebesar 3,79 mg CyE/g. Kandungan antosianin dalam daging buah jamblang berbeda pada berbagai tingkat kematangan buahnya. Buah dengan kulit berwarna ungu mengandung kadar antosianin yang paling tinggi.

Berdasarkan penelitian pendahuluan didapatkan perbandingan yang tepat antara bubur kolang-kaling dan sari kulit buah jamblang dalam pembuatan selai. Penambahan sari buah jamblang pada taraf 6%, 8%, 10% dan 12% diketahui mempunyai pengaruh terhadap karakteristik mutu selai dari segi warna, namun belum diketahui pengaruhnya terhadap karakteristik mutu selai secara fisik, kimia

dan mikrobiologi. Untuk itu perlu dilakukan uji lanjutan terhadap karakteristik mutu selai yang dihasilkan baik secara fisik, kimia ataupun mikrobiologi.

Berdasarkan uraian diatas maka sari kulit buah jamblang berpotensi untuk dijadikan bahan tambahan pada pembuatan selai kolang-kaling. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Jamblang (*Syzygium cumini*, L) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) yang Dihasilkan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) terhadap penerimaan panelis pada selai kolang-kaling (*Arenga pinanta*, Merr) yang dihasilkan.
2. Mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) terhadap karakteristik mutu selai kolang-kaling (*Arenga pinanta*, Merr) secara fisikokimia dan mikrobiologi.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memaksimalkan penggunaan bahan hasil pertanian dalam diversifikasi produk pangan dari buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) dan kolang-kaling (*Arenga pinanta*, Merr) menjadi produk yang bernilai tambah melalui produk selai.
2. Meningkatkan nilai-nilai ekonomi buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) dan kolang-kaling (*Arenga pinanta*, Merr) dengan cara memanfaatkannya menjadi selai.
3. Pemanfaatan buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) sebagai salah satu bahan hasil pertanian yang mengandung zat warna alami (antosianin).

1.4 Hipotesa Penelitian

- H_0 : Penambahan sari kulit buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu pada selai kolang-kaling (*Arenga pinanta*, Merr) yang dihasilkan.
- H_1 : Penambahan sari kulit buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) berpengaruh terhadap karakteristik mutu pada selai kolang-kaling (*Arenga pinanta*, Merr) yang dihasilkan.

