

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki sumber daya alam melimpah, terutama di bidang pertanian dan produk hortikultura, diantaranya adalah buah-buahan seperti jambu air. Tanaman jambu air merupakan salah satu tanaman tahunan dan berbuah seperti gasing. Buahnya yang manis tetapi terasa agak asam dan menyegarkan serta memiliki keragaman varietas membuat jambu air mempunyai cita rasa tersendiri dan banyak diminati masyarakat Indonesia.

Jambu air termasuk jenis buah yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai tujuan komersial. Namun, saat ini belum mendapatkan perhatian khusus di Indonesia baik dalam pembudidayaan, penanganan panen dan pascapanen, maupun dalam pemanfaatannya. Jambu air khususnya di Sumatera Barat dijadikan sebagai buah meja keluarga yang dikonsumsi segar atau diperdagangkan dalam keadaan segar setelah dipetik dan sebagai bahan pelengkap rujak. Pemanfaatan jambu air belum dilakukan secara optimal, terutama pada saat panen raya, buah jambu air menjadi melimpah sehingga buah banyak dibiarkan gugur begitu saja dan busuk di batang. Berdasarkan data BPS tahun 2013 menurut beberapa Kabupaten/Kota, produksi jambu air terbesar terdapat di Kabupaten Pesisir Selatan dengan jumlah produksi 732 ton dibandingkan dengan jumlah produksi Kabupaten dan Kota lain, seperti Kota Padang dan Payakumbuh dengan jumlah produksi per tahunnya berturut-turut yaitu 132 ton dan 30 ton, sedangkan berdasarkan data BPS tahun 2009 – 2013, produksi jambu air Sumatera Barat dapat dikatakan cukup tinggi, yaitu sebesar 2.067,0 ton di tahun 2013. Data ini dapat dilihat pada Lampiran 1 dan Lampiran 2.

Jambu air sebagai buah tropis yang berkulit tipis sangat mudah mengalami pembusukan, sehingga rusak fisik sedikit saja pada buah akan mempercepat terjadinya pembusukan buah, terutama pada saat proses penanganan panen dan pascapanen, seperti saat melakukan pemetikan, transportasi, penyimpanan dan proses pematangan. Oleh karena itu, perlu dilakukan proses pengolahan pascapanen yang bisa mempertahankan kualitas dan meningkatkan nilai ekonomis jambu air, agar ketersediaan hasil panen jambu air tetap dapat dimanfaatkan

secara optimal, dan tidak terbuang percuma saat panen jambu air melimpah. Saat ini ada banyak perlakuan yang bisa dilakukan untuk mencegah pembusukan jambu air sebelum jambu air dimanfaatkan sebagai alternatif dalam mengantisipasi jambu air segar yang berlimpah. Salah satu cara yang bisa dilakukan adalah dengan menggunakan perlakuan pengeringan terhadap buah jambu air untuk dijadikan manisan kering jambu air, seperti yang dinyatakan oleh Effendi (2012) bahwa pengeringan merupakan salah satu cara pengawetan yang paling tua dan dapat mencegah pembusukan pangan. Selain itu, dengan melakukan pengeringan terhadap jambu air hingga menjadi manisan kering, memungkinkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari jambu air itu sendiri. Jika harga jambu air segar di tingkat pedagang kaki lima berkisar Rp3.000 – Rp7.000, per kg, maka kemungkinan harga jambu air yang telah menjadi manisan kering bisa mencapai Rp35.000 – Rp60.000, per kg. Masa simpan jambu air-pun lebih lama. Jambu air segar memiliki masa simpan lebih kurang selama 7 hari pada suhu ruang, sedangkan manisan kering, dapat disimpan hingga berbulan-bulan. Berdasarkan uraian tersebut, Penulis tertarik melakukan penelitian pada komoditi jambu air dengan judul **“Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Manisan Kering Jambu Air (*Syzygium aqueum*)”**.

### 1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji karakteristik fisik dan kimia manisan kering jambu air menggunakan oven digital serta untuk mengetahui umur simpan manisan kering jambu air.

### 1.3 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah diperoleh diversifikasi produk pangan untuk meningkatkan nilai ekonomis jambu air.