

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki tanah subur sehingga dapat ditanami beberapa jenis produk pertanian seperti sayur-sayuran, kacang-kacangan, umbi-umbian dan buah-buahan. Salah satu produk pertanian yang tergolong kedalam buah-buahan yaitu nangka. Nangka merupakan produk pertanian yang memiliki daya tarik yang cukup tinggi. Buah nangka yang telah matang memiliki aroma yang memikat dan rasa yang manis sehingga nangka termasuk buah yang digemari banyak orang.

Menurut Badan Pusat Statistik (2015), mengenai produksi tanaman hortikultura (dinamis) produksi nangka di Indonesia pada tahun 2014 adalah sebesar 644296 ton, sedangkan jumlah produksi nangka di Sumatera Barat pada tahun 2014 adalah sebesar 9131 ton. Sumatera Barat hanya mampu memproduksi 1,4 % dari jumlah produksi buah nangka di Indonesia. Kosumsi buah nangka dari tahun 2007 sampai 2011 berturut-turut adalah 0.209 kg, 0.156 kg, 0.104 kg, 0.104 kg, dan 0.209 kg. Rata-rata pertumbuhan buah nangka dari tahun 2007 - 2011 adalah 10.42 % (SUSENAS, BPS 2012).

Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) termasuk produk pertanian yang masih mengalami proses fisiologis setelah dipanen. Nangka juga termasuk kedalam golongan buah klimaterik, oleh sebab itu nangka mudah mengalami kerusakan baik secara fisik maupun kimia. Buah Nangka yang telah matang dapat dikonsumsi langsung.

Mengonsumsi buah segar yang memiliki kandungan gizi tinggi sangatlah penting bagi tubuh manusia, disamping itu tingginya tingkat kesibukan manusia menyebabkan kebanyakan orang memilih sesuatu yang praktis, sedangkan penyajian buah nangka dalam bentuk yang segar memerlukan waktu yang cukup lama karena harus melakukan pengupasan, pemisahan buah dari kulitnya, selain itu kulit nangka juga lengket dan bergetah. Buah terolah minimal menjadi daya saing yang kuat dipasaran pada saat ini, akan tetapi buah terolah minimal akan mudah mengalami kerusakan karena mengalami laju respirasi yang menyebabkan

buah menjadi tidak segar lagi dan kandungan gizinya menurun. Mengatasi hal ini diperlukan cara untuk mempertahankan umur simpan, kesegaran dan mutu buah nangka yaitu dengan melakukan pelapisan (*edible coating*).

Salah satu bahan yang sering dijadikan sebagai *edible coating* yaitu pati singkong, karena singkong mudah didapatkan dan harganya yang murah. Pati singkong mengandung 83% amilopektin yang mengakibatkan pasta yang terbentuk menjadi bening dan kemungkinan untuk terjadi retrogradasi adalah kecil (Friedman 1950 dalam Chan 1983). Pati singkong juga mengandung 17 % amilosa dan memiliki granula yang padat (Feryanto, 2007).

Budiman (2011), menggunakan pati singkong sebagai bahan baku pembuatan *edible coating* pada pisang *Cavendish* untuk memperpanjang umur simpan pisang tersebut. Penggunaan *edible coating* dengan komposisi pati singkong 3%, *Carboxymethyl cellulose* (CMC) 0.4%, dan gliserol 5% terbukti dapat memperpanjang umur simpan pisang tersebut selama 8 hari, dua hari lebih lama daripada kontrol (tanpa pelapisan *edible coating*) pada suhu penyimpanan 10⁰C dan RH 87-88%.

Sugema (2002), melakukan penelitian *edible coating* berjenis komposit (isolat protein kedelai, *low methoxy pectin*, asam stearat dan gliserol) terhadap buah nangka untuk memperpanjang umur simpan dengan suhu penyimpanan 5⁰C dan 10⁰C serta suhu kamar. Kondisi tersebut mengakibatkan umur simpan buah nangka dapat diperpanjang menjadi 14 hari berdasarkan parameter mutu kritisnya, yaitu penerimaan konsumen terhadap warna buah.

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa penelitian ini dapat dilakukan dengan menggunakan *edible coating* sebesar 6%, untuk itu saya melakukan penelitian dengan judul “**Kajian Edible Coating Berbasis Pati Singkong (*Manihot esculenta*) untuk Memperpanjang Umur Simpan Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) Terolah Minimal.**

1.2. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji pengaruh *edible coating* berbasis pati singkong (*Manihot esculenta*) terhadap mutu dan umur simpan nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) terolah minimal.

1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang *edible coating* dapat mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) terolah minimal dan meningkatkan nilai ekonomis nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.).

