

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah-buahan merupakan bahan pangan sumber vitamin. Warna buah cepat sekali berubah oleh pengaruh fisika misalnya sinar matahari dan pemotongan, serta pengaruh biologis (jamur) sehingga mudah menjadi busuk. Oleh karena itu pengolahan buah untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting. Buah dapat diolah menjadi berbagai bentuk minuman seperti sari buah, sirup dan juga makanan lain seperti manisan (Margono, 1993).

Tanaman nangka merupakan jenis tanaman yang banyak ditanam di daerah tropis, seperti Indonesia. Tanaman ini diduga berasal dari India bagian selatan yang kemudian menyebar ke daerah tropis lainnya. Dalam bahasa Inggris disebut *jackfruit*, sedangkan dalam bahasa latin disebut *Artocarpus heterohyllus* (Astawan, 2004). Tanaman nangka merupakan tanaman yang potensial untuk dikembangkan. Banyak manfaat yang dapat diambil dari tanaman ini. Hampir semua bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan. Selain buah yang merupakan produk utamanya, bagian daminya juga dapat dimanfaatkan secara optimal (Novandrini 2003).

Tanaman nangka ini berbuah sepanjang tahun dan bukan merupakan buah musiman. Nangka merupakan buah-buahan yang banyak digemari karena rasanya lezat dan manis. Dalam pembuatan sirup ini yang digunakan adalah dami dari buah nangka. Dami nangka merupakan bagian terbesar ke dua setelah daging yang jumlahnya cukup banyak. Seluruh bagian nangka yang masih muda dapat dimanfaatkan bersamaan seperti daging, biji dan dami. Namun pada saat buah matang, dami sering kali dibuang karena rasanya yang tidak manis sehingga tidak enak dimakan (Widyastuti, 1993).

Dami dari buah nangka selama ini masih dianggap sebagai limbah yang masih dibuang begitu saja oleh sebagian besar masyarakat, dan dapat mencemari lingkungan sekitar. Walaupun sering dianggap limbah, ternyata dami buah nangka masih banyak mengandung zat-zat yang sama dengan daging buahnya seperti air, protein, lemak, karbohidrat, vitamin C, serat kasar, gula dan sebagainya.

Kandungan karbohidrat pada dami nangka terdiri dari glukosa, sukrosa, pati, serat, dan pektin. Berdasarkan penelitian akhir-akhir ini telah banyak penelitian pemanfaatan dami nangka sebagai produk pangan, seperti dijadikan tepung, kue kering dan selai jerami nangka (Tarmizi, 2010).

Sirup adalah sejenis minuman berupa larutan yang kental dengan cita rasa yang beraneka ragam yang harus diencerkan terlebih dahulu sebelum diminum. Sirup berbeda dengan sari buah, penggunaan sirup tidak langsung diminum tapi harus diencerkan terlebih dahulu (Satuhu, 2004). Sirup didefinisikan sebagai produk minuman yang dibuat dari campuran air dan gula dengan kadar larutan gula minimal 65% dengan atau tanpa bahan tambahan pangan lain yang diizinkan sesuai ketentuan yang berlaku. Sirup dami nangka merupakan salah satu pemanfaatan dami nangka sebagai bahan minuman (BSN, 2013).

Sirup dari dami nangka mempunyai warna yang kurang menarik, untuk itu perlu ditambahkan pewarna yang dapat meningkatkan mutu dan kualitas sirup. Pada penelitian ini digunakan pewarna alami yang berasal dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). Potensi ubi jalar hampir terlupakan, padahal ubi jalar sangat potensial untuk dikembangkan, baik sebagai bahan mentah, produk setengah jadi, atau produk akhir berupa pangan olahan seperti sirup (Sarwono, 2005).

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurakasi*) merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia. Warna ungu yang cukup pekat pada daging ubi jalar ungu banyak menarik perhatian masyarakat. Ubi jalar ungu memiliki banyak keunggulan karena memiliki kandungan gizi yang beragam. Salah satu senyawa mikronutrien yang terdapat dalam ubi jalar memiliki peran penting untuk manusia antara lain pigmen (Agung, 2012).

Ubi jalar ungu juga kaya akan serat, mineral, vitamin dan antioksidan, seperti asam *phenolic*, antosianin, *tocopherol* dan β -karoten. Ubi jalar ungu mengandung vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh manusia seperti, vitamin A, vitamin C, kalsium dan zat besi. Sumber energi yang terkandung dalam ubi jalar ungu yaitu dalam bentuk gula dan karbohidrat (Hutabarat, 2010).

Ubi jalar ungu mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi daripada ubi jalar jenis lain. Senyawa antosianin juga merupakan sumber antioksidan

alami. Kandungan antosianin yang tinggi pada ubi jalar ungu menyebabkan ubi jalar ungu banyak dimanfaatkan oleh manusia. Dalam industri pangan, ubi jalar ungu sering digunakan sebagai pewarna alami (Yudiono, 2011).

Berdasarkan latar belakang penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Sari Ubi jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurakasi) dan Sari Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Dami Nangka”**.



1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan sari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurakasi) dan sari dami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap karakteristik mutu sirup dami nangka.
2. Mengetahui perbandingan penambahan sari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurakasi) dengan sari dami nangka yang tepat, sehingga diperoleh sirup dami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang bermutu baik dan diterima oleh panelis.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi produk olahan dari ubi jalar ungu dan dami buah nangka.
2. Meningkatkan nilai tambah ubi jalar ungu dan dami buah nangka yang dibuat menjadi sirup.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀: Perbandingan sari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurakasi) dan sari dami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) tidak berpengaruh terhadap karakteristik sirup dami nangka.

H₁: Perbandingan Perbandingan sari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurakasi) dan sari dami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) berpengaruh terhadap karakteristik sirup dami nangka.