I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Manisan merupakan bentuk pangan olahan yang dibuat dari buah segar atau potongan buah yang diawetkan menggunakan gula dengan konsentrasi tinggi. Rasa manisan sendiri yang manis bercampur dengan rasa khas buah yang digunakan sangat cocok untuk dinikmati dalam berbagai kesempatan. Manisan yang sering kita jumpai adalah manisan yang menggunakan bahan dasar buah seperti kedondong, mangga, salak, atau pepaya (Indrayani, 2012).

Seiring dengan perkembangan zaman manisan tidak hanya dibuat dari bahan buah saja tetapi dapat menggunakan bahan pangan lain selain buah misalnya sayuran. Salah satu sayuran yang dapat digunakan untuk membuat manisan adalah labu siam.

Labu siam (*Sechium edule*, (Jacq.) Swartz) atau yang biasa disebut dengan nama labu japan merupakan tanaman jenis labu-labuan yang suka memanjat dengan menyandarkan cabangnya pada pohon-pohon lain. Berbentuk bulat sampai agak lonjong, menyerupai buah alpukat, struktur buah terdiri atas kulit buah yang tipis dan berduri jarang, daging buah tebal, berbiji tunggal, daging buah yang berair dan mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin serta mineral (Soedarya, 2009). Selain itu, labu siam mengandung pektin yang dapat dijadikan sebagai serat makanan (Agustini, Azizahwati dan Marlina, 2006). Berdasarkan karakteristik dari buah labu siam yang memiliki daging buah tebal dan mengadung air sehingga sayuran ini rentan terhadap kerusakan. Oleh sebab itu, labu siam harus diolah dalam bentuk lain salah satunya adalah manisan.

Manisan dibedakan menjadi dua yaitu manisan basah dan manisan kering. Manisan basah adalah manisan yang diperoleh setelah penirisan buah dalam larutan gula. Manisan kering adalah manisan yang diperoleh dari manisan basah yang dijemur sampai kering (Indrayani, 2012). Dalam pembuatan manisan kering umumnya memerlukan waktu yang lama antara enam sampai delapan hari. Proses yang paling lama dalam pembuatan manisan adalah pada proses penggulaan yang dilakukan tiga kali antara dua sampai empat hari (Suprapti, 2005).

Salah satu alternatif untuk mempercepat proses penggulaan yang biasanya memerlukan waktu lama adalah daging buah labu siam dibuat *puree* dan dimasak bersama dengan gula. *Puree* adalah daging buah yang dihancurkan (Ariani, 2013). Dengan cara ini proses penggulaan akan lebih singkat karena *puree* labu siam lebih mudah bercampur dengan gula selama proses pemasakan. Dalam pembuatan manisan kering *puree* labu siam, dibutuhkan bahan pembentuk gel.

Pembentuk gel yang digunakan pada penelitian Sari (2014) adalah agar-agar. Penggunaan agar-agar sebagai pengental pada umumnya sudah tidak alami lagi, karena telah ditambahkan bahan-bahan kimia lain. Oleh karena itu, perlu dilakukan penggantian pengental yang lebih alami misalnya rumput laut jenis *Kappaphycus alvarezii*.

Kappaphycus alvarezii merupakan salah satu jenis rumput laut merah yang dapat menghasilkan karagenan. Menurut Winarno (2004) kadar keraginan pada *Kappaphycus alvarezii* sekitar 54-73%. Karagenan memiliki kemampuan dalam membentuk gel dan dapat dimakan. Besarnya kadar karagenan pada rumput laut jenis *Kappaphycus alvarezii* memungkinkan pemanfaatannya sebagai bahan pengental dalam pembuatan manisan *puree* labu siam.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Sari (2014) dengan pembuatan manisan kering *puree* labu siam dengan penambahan asam sitrat dan agar-agar. Berdasarkan hasil pengujian hedonik, diperoleh bahwa manisan terbaik manisan kering *puree* labu siam adalah pada perlakuan penggunaan asam sitrat 0,8% dan agar-agar 1,5%. Warna manisan yang dihasilkan yaitu hijau muda sampai hijau kekuningan. Warna tersebut kurang menarik bagi penulis. Oleh karena itu, perlu dilakukan penambahan zat warna agar dihasilkan manisan yang lebih menarik, misalnya saja dengan menggunakan buah senduduk (*Melastoma malabathricum*, L.*)* sebagai sumber pewarna alaminya.

Buah senduduk merupakan buah yang berwarna ungu kemerahan dan apabila masak akan merekah mempunyai rasa manis apabila dimakan dan mengandung flavonoid. Golongan flavonoid dalam buah senduduk yaitu antosianin. Antosianin memiliki ciri-ciri bewarna merah pada pH 1-3 dan bewarna ungu muda sampai coklat pada pH 5-9 serta stabil terhadap perubahan suhu antara 30^{o}C-100^{o}C (Arja, 2013). Buah senduduk memiliki nilai ekonomis yang

rendah karena kurang pemanfaatannya sedangkan buah senduduk memiliki warna yang baik sebagai sumber perwarna dalam olahan pangan.

Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan, pemberian *puree* buah senduduk sebanyak 2% sudah mampu memberikan warna pada manisan. Warna manisan yang dihasilkan pada penambahan *puree* buah senduduk sebanyak 0% adalah kuning, penambahan 2% *puree* buah senduduk menghasilkan manisan berwarna merah dan penambahan 5% *puree* buah senduduk menghasilkan manisan berwarna merah hati. Konsentrasi rumput laut yang digunakan sebesar 5%, pada konsentrasi ini diharapkan dapat memenuhi persyaratan manisan selama proses pengolahan dan selain itu, agar memberikan tekstur dan rasa yang netral dibandingkan dengan penggunaan konsentrasi rumput laut >5% yang menutupi rasa manisan kearah rasa hambar. Pada penelitian ini ditetapkan penggunaan *puree* buah senduduk berurut-turut 0%, 2%, 3%, 4% dan 5% dalam pembuatan manisan kering *puree* labu siam karena pada konsentrasi tersebut sudah mampu memberikan warna manisan yang berbeda. Selain itu, penetapan konsentrasi tersebut memudahkan panelis dalam menentukan perlakuan terbaik manisan kering *puree* labu siam.

Penelitian mengenai pemanfaatan buah senduduk sebagai sumber pewarna alami manisan kering *puree* labu siam belum dilakukan hingga saat ini. Oleh karena itu, penulis telah melakukan penelitian dengan judul **"Pengaruh Penambahan *Puree* Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L.) terhadap Karakteristik Mutu Manisan Kering *Puree* Labu Siam *(Sechium edule,* (Jacq.) Swartz)".**

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan *puree* buah senduduk terhadap karakteristik mutu fisik, kimia dan organoleptik manisan kering *puree* labu siam.
2. Mengetahui konsentrasi penambahan *puree* buah senduduk yang tepat sehingga diperoleh manisan kering *puree* labu siam yang disukai secara organoleptik.

1.3. Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi produk olahan labu siam, sehingga dapat menambah keanekaragaman pangan.
2. Meningkatkan nilai ekonomis labu siam, dimana dengan adanya diversifikasi produk olahan labu siam akan meningkatkan pemanfaatan labu siam dipasaran.

1.4 Hipotesa Penelitian

Ho : Konsentrasi *puree* buah senduduk tidak berpengaruh terhadap karakteristik manisan kering *puree* labu siam yang dihasilkan.

H1 : Konsentrasi *puree* buah senduduk berpengaruh terhadap karakteristik manisan kering *puree* labu siam yang dihasilkan.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA