

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang sangat beragam. Ini dikarenakan letak Indonesia yang berada di garis khatulistiwa sehingga dapat memperoleh sinar matahari secara penuh setiap tahunnya. Kelebihan tersebut menjadikan Indonesia sebagai negara beriklim tropis dengan ciri khas tanaman tropisnya seperti nangka, nenas, durian, kelapa, dan sebagainya.

Pohon kelapa (*Cocos nucifera*, L.) merupakan tanaman kehidupan, tanaman yang paling banyak dibudidayakan secara ekstensif dan tumbuh serta dimanfaatkan bagi kehidupan manusia. Tanaman kelapa merupakan salah satu tanaman yang paling sering dilihat dan dijumpai di seluruh kawasan tropis. Di Indonesia, Gorontalo merupakan salah satu daerah yang paling dipadati pohon kelapa (Winarno, 2014).

Di Indonesia buah kelapa dikonsumsi dalam bentuk segar atau diolah terlebih dahulu menjadi minyak, santan, kopra dan lain sebagainya. Kelapa yang masih muda memiliki tempurung yang masih muda dan lunak. Tempurung kelapa muda ini belum banyak dimanfaatkan dan hanya dijadikan bahan buangan setelah daging buah dan airnya diambil sebagai minuman dan campuran untuk membuat es kelapa muda. Untuk memanfaatkan bahan buangan ini maka tempurung kelapa muda dapat diolah menjadi beberapa produk olahan seperti selai.

Tempurung kelapa muda memungkinkan untuk diolah menjadi produk selai karena dalam tempurung kelapa muda ditemukan adanya pektin dan biasanya masyarakat menggunakan sebagai campuran dalam pembuatan lawar dan rujak. Tempurung kelapa muda memiliki kandungan pektin sebesar 0,2 %, (Fahrudin, 1997). Pektin diperlukan untuk membentuk *gel* (kekentalan) pada produk selai. Pembentukan *gel* pada selai dipengaruhi oleh empat substansi penting yaitu pektin, asam, gula dan air.

Selai merupakan suatu bahan pangan setengah padat yang dibuat tidak kurang dari 45 bagian berat zat penyusun sari buah dengan 55 bagian berat gula. Campuran tersebut kemudian dikentalkan hingga kadar zat padat terlarut tidak

kurang dari 65% (Desrosier, 2008). Biasanya dalam pembuatan selai diberikan penambahan bahan tambahan berupa asam dan pektin agar selai yang dihasilkan lebih bagus. Asam yang umum ditambahkan dalam pembuatan selai adalah asam sitrat. Asam Sitrat banyak digunakan dalam industri pangan karena dapat menimbulkan rasa serta *flavor* yang menarik (Tjokoroadikoesmo, 1986). Dalam pembuatan selai dari tempurung kelapa muda dibutuhkan pewarna alami untuk meningkatkan tampilan dari selai dan juga mutu dari selai tempurung kelapa muda yang dihasilkan. Untuk itu pewarna alami yang bagus digunakan yaitu sari yang di peroleh dari buah senduduk (*Melastomata malabathricum*, L.).

Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L.) merupakan tanaman liar yang umumnya tumbuh di tempat yang cukup sinar matahari, seperti di semak belukar. Tanaman senduduk memiliki buah berwarna ungu kemerahan dan saat buah tersebut masak akan merekah dan berwarna ungu dengan biji yang cukup banyak. Buah senduduk memiliki kandungan antosianin yang dapat digunakan sebagai zat pewarna alami olahan pangan. Antosianin termasuk memiliki ciri-ciri berwarna merah pada pH 1-3, berwarna ungu muda sampai biru pada pH 5-9 dan stabil terhadap perubahan suhu antara 30°C-100°C (Arja, Djaswir dan Adlis, 2013). Buah senduduk memiliki nilai ekonomis yang rendah karena kurang pemanfaatan. Buah senduduk biasanya hanya dimakan langsung bahkan terkadang hanya dibiarkan membusuk. Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh besarnya konsentrasi penambahan bubuk buah senduduk yang ditambahkan pada pembuatan selai tempurung kelapa muda agar dapat diperoleh selai tempurung kelapa muda dengan warna yang baik dan konsistensi yang baik pula.

Dari penelitian pendahuluan campuran bubuk tempurung kelapa muda dan sari buah senduduk dengan perbandingan campuran 30 gram bubuk kelapa muda dengan 5,4 gram bubuk buah senduduk dan 30 gram bubuk kelapa muda dengan 7,2 gram bubuk buah senduduk memiliki warna ungu pada selai yang masih pudar. Namun pada perbandingan 30 gram bubuk kelapa muda dengan 9 gram bubuk buah senduduk memiliki warna ungu yang baik dan kuat. Sedangkan pada perbandingan 30 gram bubuk kelapa muda dengan 10,8 bubuk buah senduduk dan 30 gram bubuk kelapa muda dengan 12,6 bubuk buah senduduk memiliki warna

yang agak kuat dan cenderung agak gelap. Dari hasil pra penelitian tersebut, peneliti menggunakan perbandingan bubur kelapa muda dan sari buah senduduk yaitu 30g:5,4g, 30g:7,2g, 30g:9g, 30g:10,8g, 30g:12,6g, karena diperoleh hasil yang mendekati warna selai, namun belum diketahui pengaruhnya terhadap karakteristik selai. Oleh karena itu, perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan hasil yang optimal dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bubur Buah Senduduk (*Melastomata malabathricu*,L.) terhadap Karakteristik Mutu Selai Tempurung Kelapa Muda”**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini, adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubur buah senduduk terhadap karakteristik mutu selai dari tempurung kelapa muda yang dihasilkan
2. Mengetahui konsentrasi penambahan bubur buah senduduk yang tepat sehingga diperoleh selai dari tempurung kelapa muda yang bermutu baik sesuai dengan tingkat penerimaan panelis

1.3 Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi produk pangan berbahan baku tempurung kelapa muda dan buah senduduk menjadi produk bernilai tambah seperti selai
2. Peningkatan nilai ekonomis tempurung kelapa muda dan buah senduduk

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀: Penambahan bubur buah senduduk (*Melastomata malabathricum*, L.) tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu selai tempurung kelapa muda.

H₁: Penambahan bubur buah senduduk (*Melastomata malabathricum*, L.) berpengaruh terhadap karakteristik mutu selai tempurung kelapa muda.