

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berbagai macam pengolahan buah-buahan dan sayuran sudah banyak berkembang saat ini dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan, meningkatkan daya jual, serta untuk meningkatkan keanekaragaman produk. Salah satu produk olahan dari buah-buahan yang cukup banyak diminati adalah selai. Selai adalah produk olahan pangan berbentuk semi padat yang dibuat tidak kurang dari 45 bagian berat buah yang dihancurkan dengan 55 bagian berat sukrosa. Kemudian campuran tersebut dikentalkan sampai mencapai kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65% (Desrosier, 1988).

Selai yang beredar di pasaran umumnya berbentuk selai oles. Hal ini dianggap kurang praktis dalam penyajiannya, sehingga perlu pengembangan bentuk olahan lain seperti selai lembaran. Selai lembaran merupakan modifikasi selai yang berbentuk semi padat menjadi lembaran-lembaran yang kompak, plastis, dan tidak lengket. Pengembangan produk-produk selai lembaran atau *Sliced jam* telah banyak dilakukan namun masih berkonsentrasi pada optimasi pengeringan dan nilai gizi produk. Tidak semua buah dapat dijadikan selai lembaran, karena kandungan pektin buah dan asam yang berbeda-beda sehingga menyebabkan perbedaan dalam rheologi pembentukan gelya (Ramadhan dan Wini, 2017).

Salah satu bahan nabati yang memiliki kandungan sifat pembentuk gel adalah kolang-kaling. Kolang-kaling yang dihasilkan dari buah aren (*Arenga pinnata*, Merr) adalah endosperm biji buah aren yang berumur setengah masak setelah melalui proses pengolahan sehingga menjadi lunak, kenyal, dan berwarna putih agak bening (Sarmi, Ratnani, dan Indah, 2016). Menurut Tarigan dan Jamaran (2013), komponen utama polisakarida yang terdapat pada kolang-kaling adalah galaktomanan. Galaktomanan merupakan polisakarida yang mempunyai gugus gula yaitu galaktosa dan mannososa. Senyawa gula tersebut yang menyebabkan kolang-kaling memiliki sifat membentuk gel dengan rasio mannososa. Sehingga kolang-kaling dapat berpotensi menjadi bahan dasar dari selai

lembaran. Keunggulan lainnya dari kolang-kaling jika digunakan sebagai bahan dasar dari selai lembaran adalah ketersediannya sepanjang tahun, mudah didapat, dan harga relatif murah.

Sejauh ini buah kolang-kaling belum banyak digunakan sebagai bahan dasar dalam pengolahan produk makanan, umumnya hanya diolah menjadi manisan dan campuran kolak. Padahal kandungan mineral kolang-kaling cukup tinggi seperti besi dan kalsium. Kolang-kaling juga mengandung serat berkisar 1,6gram dalam 100gram bahan yang dapat memperlancar proses pencernaan (Ratima, 2014).

Salah satu faktor mutu pada selai lembaran adalah warna. Warna selai yang dibuat dari kolang-kaling kurang menarik karena kolang-kaling memiliki daging berwarna putih sehingga perlu ditambahkan pewarna alami, seperti wortel. Penambahan wortel sebagai pewarna alami diharapkan dapat memperbaiki warna selai lembaran kolang-kaling yang dihasilkan.

Wortel memiliki warna yang cukup menarik yaitu oranye jingga, hal tersebut menandakan wortel banyak mengandung betakaroten yang dikenal sebagai provitamin A. Dengan kandungan karotenoid yang tinggi sehingga dapat memberi nilai tambah tersendiri pada penggunaan wortel sebagai bahan pewarna alami. Beberapa penelitian mengungkapkan bahwa wortel memiliki kandungan betakaroten yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan mata. Selain itu, wortel juga mengandung vitamin B dan vitamin C (Ikawati, 2005).

Dari hasil penelitian pendahuluan, pada campuran kolang-kaling dan wortel dengan perbandingan 50:50 dan 55:45 dihasilkan selai lembaran yang memiliki tekstur padat dan agak kaku. Namun pada perbandingan kolang-kaling dan wortel 80:20, 75:25, 70:30, 65:35, dan 60:40 dihasilkan selai lembaran yang memiliki tekstur padat, kompak, dan lebih lembut. Oleh karena itu, dari hasil penelitian pendahuluan tersebut peneliti menggunakan perbandingan kolang-kaling dan wortel sebagai berikut: 80:20, 75:25, 70:30, 65:35, dan 60:40. Namun belum diketahui karakteristik dari segi fisik, kimia, dan organoleptiknya.

Dari uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Campuran Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*,**

Merr) dan Wortel (*Daucus carota*, L.) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan kolang-kaling dan wortel terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran.
2. Mengetahui formulasi terbaik dari perbandingan kolang-kaling dan wortel dalam pembuatan selai lembaran berdasarkan tingkat penerimaan panelis pada uji organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

Meningkatkan keanekaragaman produk olahan kaling-kaling dan wortel serta untuk meningkatkan nilai tambah kolang-kaling dan wortel.

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 : Perbandingan kolang-kaling dan wortel tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran.

H_1 : Perbandingan kolang-kaling dan wortel berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran.

