

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kolang-kaling merupakan hasil produk olahan yang berasal dari perebusan endosperm (makanan cadangan yang terdapat di dalam biji tumbuhan) biji buah aren yang masih muda (Fatah dan Yusuf, 2004). Dalam 100 gram kolang-kaling terdapat kalori 27 kkal, protein 0,4 gram, lemak 0,2 gram, karbohidrat 6 gram, serat 1,6 gram, kalsium 91 mg, fosfor 243 mg dan zat besi 0,5 mg (Julianto, 2014). Karbohidrat dalam kolang-kaling umumnya adalah galaktomanan.

Galaktomanan adalah salah satu bagian dari polisakarida, yang secara khusus dihasilkan dari tanaman leguminaciae. Galaktomanan telah banyak digunakan sebagai pengental, stabilizer, emulsi dan zat aditif pada berbagai industri makanan dan obat-obatan (Mikkonen, 2009). Kecenderungan kolang-kaling dalam membentuk gel dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembentuk gel dalam pembuatan minuman *jelly*.

Minuman *jelly* merupakan produk minuman yang berbentuk gel dan memiliki karakteristik berupa cairan kental yang konsisten dengan kadar air tinggi dan mudah disedot (SNI-01-3552-1994). Minuman *jelly* dikategorikan sebagai minuman yang dapat memberikan rasa mengenyangkan. Minuman *jelly* bermanfaat untuk memperlancar dan mencegah sembelit, karena memiliki kandungan serat yang tinggi (Dwiyani *et al.*, 2009).

Pada pembuatan minuman *jelly*, kolang-kaling dilakukan pencampuran dengan buah terong belanda. Karakteristik kolang-kaling yang tidak memiliki warna dan aroma yang kurang menarik serta tidak berasa, untuk itu perlu dikombinasikan dengan buah terong belanda sehingga diharapkan menghasilkan rasa, aroma, dan warna yang lebih baik dan nilai gizi meningkat.

Buah terong belanda mengandung vitamin C yang cukup tinggi yaitu sekitar 42 mg yang berfungsi sebagai antioksidan karena menjaga kesehatan sel, meningkatkan penyerapan zat besi, dan memperbaiki sistem kekebalan tubuh. Buah terong belanda memiliki senyawa-senyawa seperti betakaroten, antosianin dan serat.

Senyawa antioksidan yang terdapat pada betakaroten berperan penting karena paling tahan terhadap serangan radikal bebas. Terong belanda juga kaya akan provitamin A yang baik untuk kesehatan mata. Serat yang tinggi pada terong belanda dapat membantu dalam mencegah kanker dan sembelit (Kumalaningsih, 2006).

Berdasarkan penelitian pendahuluan, tingkat pencampuran bubuk kolang-kaling dan sari buah terong belanda sebesar 60% : 40% menghasilkan tingkat kekentalan minuman *jelly* yang sudah baik. Selanjutnya pada penelitian ini ditetapkan pencampuran bubuk kolang-kaling dan sari buah terong belanda berturut-turut yaitu 60% : 40%, 70% : 30 %, 80% : 20%, 90% : 10%. Namun penambahan bubuk kolang-kaling dalam pembuatan minuman *jelly* belum diketahui pengaruhnya terhadap karakteristik minuman *jelly* yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Minuman Jelly dari Campuran Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan Sari Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum*) pada Berbagai Konsentrasi”**.

### **1.2 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh pencampuran bubuk kolang-kaling dan sari buah terong belanda terhadap karakteristik minuman *jelly*.
2. Mengetahui perbandingan terbaik pencampuran kolang-kaling dan sari buah terong belanda pada minuman *jelly*.

### **1.3 Manfaat Penelitian**

1. Adanya pemanfaatan dan peningkatan konsumsi kolang-kaling dan buah terong belanda melalui minuman *jelly*.
2. Diversifikasi produk olahan kolang-kaling dengan campuran sari buah terong belanda dalam bentuk minuman *jelly*.

#### 1.4 Hipotesa Penelitian

$H_0$  : Perbandingan campuran kolang-kaling dengan sari buah terong belanda tidak berpengaruh nyata terhadap minuman *jelly* yang dihasilkan.

$H_1$  : Perbandingan campuran kolang-kaling dengan sari buah terong belanda berpengaruh nyata terhadap minuman *jelly* yang dihasilkan.

