

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan penduduk Indonesia setiap tahunnya terus meningkat, sehingga menyebabkan terus berkembangnya industri bidang pangan untuk memenuhi kebutuhan makanan masyarakat. Kebutuhan makanan masyarakat yang terus meningkat menyebabkan banyaknya pangan olahan yang beredar di pasaran, salah satunya yaitu produk roti. Berdasarkan data statistik konsumsi pangan tahun 2022 konsumsi roti tawar sebesar 18,4 kg/kapita/tahun serta konsumsi roti manis atau roti lainnya sebesar 54,4 kg/kapita/tahun. Biasanya roti dikonsumsi dengan selai sebagai penambah rasa manis. Tingginya tingkat pengonsumsi roti setiap tahunnya secara tidak langsung berkaitan juga dengan meningkatnya terhadap permintaan selai.

Selai merupakan salah satu jenis produk olahan pangan semi basah yang dibuat dari buah-buahan dan gula, dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lainnya. Umumnya selai dimanfaatkan sebagai olesan roti, campuran dalam pembuatan kue, es krim dan berbagai produk makanan lainnya. Dalam proses pembuatannya ada beberapa faktor penting yang harus diperhatikan seperti pengaruh panas selama pemasakan serta keseimbangan antara gula, pektin dan asam. Keseimbangan ini sangat berpengaruh terhadap tekstur dan umur simpan selai. Hampir semua jenis buah sebenarnya bisa diolah menjadi selai termasuk salah satunya adalah buah kelapa. Selama ini pemanfaatan daging buah kelapa lebih banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan kopra sementara sebagian lainnya diolah menjadi santan, kelapa parut kering (*desiccated coconut*), minyak goreng dan *Virgin Coconut Oil* (VCO). Dalam bentuk kelapa muda, daging buahnya biasanya langsung dikonsumsi segar. Namun, kelapa juga memiliki potensi besar sebagai bahan baku alternatif dalam pembuatan selai yang inovatif.

Pemanfaatan daging kelapa muda masih terbatas pada konsumsi buah segar saja, bukan dikonsumsi dalam bentuk olahan tertentu. Pengolahan daging kelapa muda bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan sebagai diversifikasi produk pangan. Daging kelapa muda yang digunakan masih memiliki tekstur yang lunak seperti jeli. Daging kelapa muda memiliki sifat hidrokoloid karena memiliki kandungan galaktomanan yang mempunyai kemampuan mengental dan membentuk gel encer. Menurut Barlina (2015) daging kelapa muda memiliki kandungan galaktomanan berkisar 0,19-0,20%. Galaktomanan merupakan polisakarida yang hampir seluruhnya larut dalam air dan dapat membentuk gel pada produk makanan. Galaktomanan adalah polisakarida yang terdiri dari galaktosa dan manosa dan memiliki sifat larut air.

Warna merupakan faktor penting yang berpengaruh pada produk selai. Warna selai yang dibuat dari daging kelapa muda kurang menarik. Oleh karena itu diperlukan bahan tambahan tertentu yang akan memberi warna dan citarasa baru pada selai daging kelapa muda sekaligus dapat menambah manfaat bagi tubuh. Salah satu bahan hasil pertanian yang sangat jarang dimanfaatkan oleh masyarakat dalam pengolahan pangan adalah kulit buah naga yang memiliki kandungan seperti antosianin, pektin dan *dietary fiber* yang sangat bermanfaat bagi tubuh (Oktiarni, 2012).

Kulit buah naga memiliki proporsi yaitu sebesar 35% dari berat buahnya. Kulit buah naga merupakan sumber antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas di dalam tubuh. Salah satu antioksidan yang terkandung pada kulit buah naga yaitu betasianin. Kandungan betasianin pada kulit buah naga lebih tinggi dari pada daging buahnya yaitu 13,8 mg/100 g kulit buah naga, sedangkan daging buahnya hanya mengandung 10,3 mg/100 g daging buah (David, 2018). Betasianin juga dapat berperan sebagai pewarna alami (Priatni, 2015). Disamping itu kulit buah naga juga mengandung serat dalam bentuk pektin. Kandungan pektin dalam kulit buah naga merah mencapai 10,8% (Yati, 2017). Pektin pada kulit buah naga tergolong metoksil tinggi. Dalam industri pangan dan farmasi pektin banyak dimanfaatkan sebagai pengikat, penstabil, pembentuk gel dan pengental (Yati, 2017).

Hasil pra penelitian menunjukkan pada pembuatan selai dengan perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga dilakukan dengan tiga perlakuan. Peneliti melakukan percobaan dengan tiga perlakuan, antara lain: 1) Perbandingan bubur daging kelapa muda 90% dan bubur kulit buah naga merah 10%. 2) Perbandingan bubur daging kelapa muda 70% dan bubur kulit buah naga merah 30%. Dan 3) Perbandingan bubur daging kelapa muda 40% dan bubur kulit buah naga merah 60%. Hasil yang didapat dari perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah yaitu pada perbandingan 40%:60% menghasilkan selai dengan warna merah gelap dan tekstur selai yang terlalu padat, sehingga tidak terbentuk tekstur selai yang diinginkan yaitu lunak dan plastis.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Tingkat Perbandingan Bubur Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera*, L.) dan Bubur Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Selai”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah terhadap karakteristik selai berdasarkan karakteristik kimia dan organoleptik?
2. Bagaimana formulasi terbaik dari perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah terhadap karakteristik selai?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah terhadap karakteristik selai berdasarkan karakteristik kimia dan organoleptik.
2. Mengetahui formulasi terbaik dari perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah terhadap karakteristik selai.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Diperoleh informasi tentang perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah terhadap karakteristik selai yang dihasilkan.
2. Sebagai salah satu informasi yang dapat digunakan oleh masyarakat dan industri pangan mengenai diversifikasi pengolahan selai dari perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah.

