

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berbagai jenis olahan dari pangan yang ada saat ini telah banyak dimodifikasi, sehingga banyak dijumpai produk pangan yang unik dan beragam dari bentuk dan jenisnya. Pangan yang telah diolah dapat meningkatkan mutu, meningkatkan nilai jual dan memperpanjang umur simpan dari produk pangan itu sendiri. Salah satu produk olahan pangan yang cukup diminati pada saat ini adalah selai.

Selai merupakan olahan pangan setengah padat yang dibuat dari campuran buah dan gula. Campuran ini dikentalkan hingga mencapai kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65%. Selai digunakan sebagai bahan pelengkap untuk makan roti dengan cara dioleskan pada roti, tetapi dirasakan kurang praktis penggunaannya apabila dibawa bepergian, maka dari itu selai dapat dibuat dalam bentuk lembaran sehingga mudah dalam penggunaannya (seperti keju lembaran) (Ismiati, 2003).

Selai lembaran merupakan modifikasi selai yang berbentuk semi padat menjadi lembaran–lembaran yang padat, plastis dan tidak lengket. Tidak semua buah dapat dijadikan selai lembaran, karena kandungan pektin dan asam buah berbeda–beda sehingga menyebabkan perbedaan dalam pembentukan gelnya (Ramadhan dan Trilaksani, 2017). Salah satu buah atau bahan pangan yang mempunyai kandungan pektin yang tinggi dan dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan selai lembaran adalah kolang-kaling.

Kolang-kaling (*Arenga pinata* Merr.) belum banyak digunakan sebagai bahan dasar pengolahan produk makanan. Umumnya kolang-kaling hanya diolah menjadi manisan dan campuran dalam pembuatan kolak. Menurut Ratima (2014), kolang-kaling memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi seperti karbohidrat 3-5 g/100 g bahan dan juga adanya kandungan mineral seperti fosfor dan kalsium. Kandungan kalsium pada kolang-kaling sebesar 91 mg/100 g bahan, selain itu juga mengandung serat berkisar 1,6 g/100 g bahan.

Menurut Tarigan (2013), komponen utama polisakarida yang terdapat pada kolang-kaling adalah galaktomanan. Galaktomanan merupakan polisakarida yang mempunyai gugus yaitu mannososa dan galaktosa. Senyawa galaktomanan ini

yang menyebabkan kolang-kaling memiliki sifat membentuk gel, sehingga dapat berpotensi menjadi bahan dasar dari selai lembaran. Keunggulan lainnya dari kolang-kaling jika digunakan sebagai bahan dasar pembuatan selai lembaran adalah ketersediaannya sepanjang tahun, mudah didapat dan harga yang relatif lebih murah.

Kolang-kaling berwarna putih pucat dan cenderung tidak berwarna. Hal ini dikhawatirkan akan mempengaruhi warna dari selai lembaran yang dihasilkan. Untuk itu, diperlukan adanya penambahan pewarna alami yang diharapkan dapat memperbaiki warna dan penampakan dari selai lembaran.

Salah satu bahan yang dapat menjadi pewarna alami pada selai lembaran adalah terong belanda (*Solanum betaceum* Cav.). Selain dapat memberikan warna pada selai lembaran, terong belanda juga memiliki kandungan yang bermanfaat serta dapat menambah nilai gizi pada selai lembaran. Beberapa penelitian mengungkapkan bahwa terong belanda memiliki kandungan yang baik bagi kesehatan. Menurut Latifah., Nuriswanto, R., Agniya, C. (2013), kandungan pada terong belanda diantaranya adalah antosianin, vitamin C, antioksidan, kalsium dan kandungan bermanfaat lainnya. Dengan campuran antara kolang-kaling dan terong belanda, diharapkan dapat menghasilkan selai lembaran yang baik, meningkatkan nilai gizi, serta dapat meningkatkan kualitas produk dari kolang-kaling dan terong belanda.

Berdasarkan penelitian Khumairoh (2016), perbandingan bubur kolang-kaling dan bubur kulit buah naga pada konsentrasi 70% : 30% menghasilkan selai lembaran terbaik. Berta (2015) membuat selai lembaran dari bubur kolang-kaling dan bubur nanas dengan hasil terbaik pada perbandingan 40% : 60%.

Pada pra penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, telah dibuat selai lembaran dari kolang-kaling dan terong belanda dengan formulasi 80g : 20g, 75g : 25g, 70g : 30g, 65g : 35g, dan 60g : 40g. Dari hasil pra penelitian didapatkan selai lembaran yang baik pada perbandingan 70 : 30 dan 75 : 25. Dengan perbandingan tersebut didapatkan selai lembaran dengan tekstur yang baik, tidak keras dan warna yang dihasilkan juga tidak terlalu gelap, tetapi belum diketahui karakteristik pada selai lembaran tersebut. Untuk itu, telah dilakukan penelitian lebih lanjut pada selai lembaran untuk mendapatkan karakteristik selai lembaran terbaik, dan mengetahui sifat fisik, kimia, nilai gizi dan organoleptik dari selai lembaran yang dihasilkan.

Dari uraian diatas, penulis telah melakukan penelitian terhadap pembuatan selai lembaran dengan perbedaan perbandingan antara kolang-kaling dan terong belanda dengan judul “**Pengaruh Perbandingan Kolang-kaling (*Arenga pinata* Merr.) dan Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) terhadap Karakteristik Selai Lembaran**”.

1.2 Tujuan penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan kolang-kaling dan terong belanda terhadap karakteristik selai lembaran
2. Mengetahui karakteristik selai lembaran terbaik yang dihasilkan dari pencampuran antara kolang-kaling dan terong belanda.

1.3 Manfaat penelitian

1. Dapat meningkatkan kualitas dan nilai tambah kolang-kaling dan terong belanda
2. Meningkatkan keanekaragaman produk olahan kolang-kaling dan terong belanda
3. Memberikan inovasi terhadap pengembangan selai lembaran.

1.4 Hipotesa penelitian

- H0: Perbandingan kolang-kaling dan terong belanda tidak berpengaruh terhadap karakteristik selai lembaran
- H1: Perbandingan kolang-kaling dan terong belanda berpengaruh terhadap karakteristik selai lembaran.