

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamblang (*Syzygium cumini*, L) adalah tanaman tropis, berasal dari India, Burma dan Ceylon yang banyak tumbuh di Indonesia. Jamblang (*Syzygium cumini*, L) merupakan salah satu tanaman lokal Indonesia namun dilupakan oleh sebagian besar masyarakat. Hampir seluruh bagian tumbuhan tersebut telah diketahui kegunaannya secara tradisional (Dalimartha, 2003).

Dilihat dari kulit buah yang berwarna ungu kehitaman apabila sudah matang, maka buah yang dihasilkan akan sangat berpotensi sebagai sumber pigmen antosianin yang dapat digunakan dalam industri pangan. Hal ini sesuai dengan penelitian Swami, Thakor, Patil, Haldankar (2012) yang menyatakan buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) mengandung antosianin yang sangat tinggi yang berperan sebagai antioksidan. Antosianin merupakan pigmen yang larut dalam air yang menghasilkan warna dari merah sampai biru. Pigmen ini dapat juga menjadi sumber yang baik sebagai pewarna makanan alami untuk industri pengolahan makanan.

Jamblang jarang dikonsumsi secara langsung karena rasa buahnya yang asam dan sepat namun mengandung antioksidan sehingga untuk memaksimalkan manfaatnya jamblang berpotensi diolah menjadi minuman seperti sirup. Sirup adalah minuman berupa larutan yang kental dengan cita rasa yang beraneka ragam. Berbeda dengan sari buah, penggunaan sirup tidak langsung diminum tapi harus diencerkan terlebih dahulu (Satuhu, 2004). Sirup didefinisikan sebagai produk minuman yang dibuat dari campuran air dan gula dengan kadar larutan gula minimal 65% dengan atau tanpa bahan pangan lain dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan sesuai ketentuan yang berlaku (BSN, 2013). Nilai a_w sirup yang dianjurkan adalah 0,60.

Proses pembuatan sirup secara garis besar adalah dengan menghaluskan daging buah lalu diperas dan disaring. Kemudian ditambahkan gula pasir dan pengental. Untuk memperoleh kekentalan yang diinginkan biasanya digunakan bahan pengental berupa CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*). CMC berfungsi mencegah terjadinya pemisahan dan pengkristalan pada sirup yang dihasilkan,

sebagai pengental, penstabil emulsi atau suspensi dan bahan pengikat (Wijayani, 2005).

Kolang-kaling adalah hasil olahan dari pohon aren. Kolang-kaling berwarna putih, berbentuk oval, lunak dan berlendir. Kolang-kaling adalah endosperm biji buah aren yang berumur setengah masak setelah melalui proses pengolahan. Kolang-kaling diperoleh dengan cara memanen buah yang tidak terlalu tua, kemudian untuk mengeluarkan bijinya buah aren dibakar atau direbus. Biji buah aren direndam dalam air kapur untuk menghilangkan lendir yang menyebabkan gatal (Sunanto, 1993). Kolang-kaling mengandung 52,9% karbohidrat terutama galaktomanan yang berefek analgesik atau pereda sakit sehingga dapat mengurangi rasa sakit (Hidayat dan Rodame, 2015). Galaktomanan merupakan polisakarida yang tersusun atas galaktosa dan mannanosa serta memiliki sifat larut dalam air. Galaktomanan dapat dijadikan sebagai bahan pengental dalam pembuatan sirup. Galaktomanan dalam kolang-kaling mempunyai sifat seperti pektin yaitu sebagai pembentuk gel. Galaktomanan mampu membentuk gel pada suhu tinggi karena mempunyai sifat sebagai pengikat air yang kuat dan bersifat stabil. Kolang-kaling berpotensi menggantikan CMC karena mengandung senyawa yang berfungsi sebagai pengental.

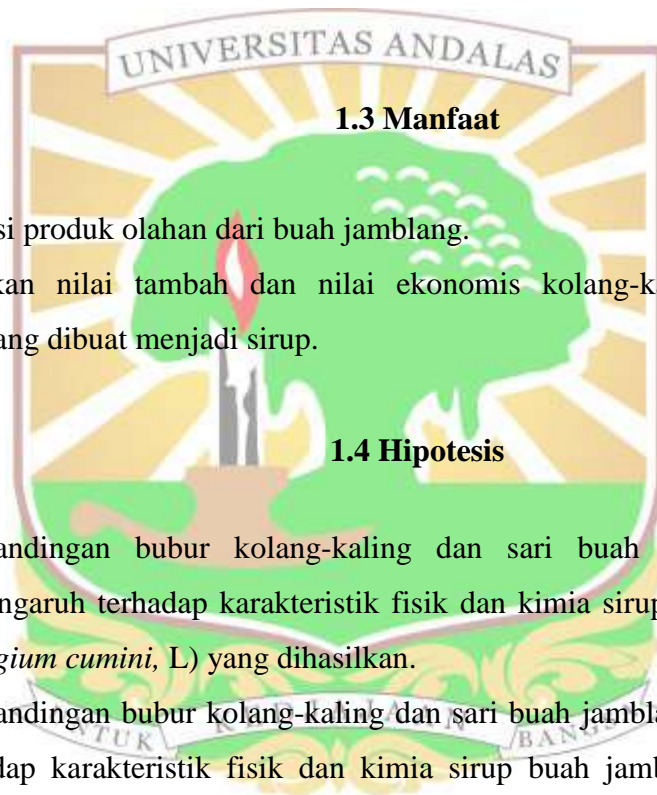
Berdasarkan penelitian pendahuluan yang dilakukan, pembuatan sirup buah jambang dengan penambahan bubuk kolang-kaling sebanyak 0%,5%,10%,15%,20%, 30%, 40%, 50% dari berat sari buah. Penambahan bubuk kolang-kaling dengan konsentrasi kurang dari 20% menghasilkan sirup dengan kekentalan yang menyerupai seperti sirup umumnya, berwarna merah keunguan, aroma dan rasa yang dihasilkan merupakan aroma dan rasa khas buah jambang. Sedangkan penambahan bubuk kolang-kaling lebih dari 20% menyebabkan bubuk kolang-kaling tidak larut seluruhnya. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui sifat fisik dan kimia dari sirup buah jambang yang dihasilkan pada konsentrasi 0%, 5%, 10%, 15%, 20%.

Berdasarkan uraian diatas, telah dilakukan penelitian untuk mendapatkan hasil yang optimal dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Bubur Kolang-kaling (*Arenga pinnata*. Merr) dan Sari Buah Jambang (*Syzygium cumini*, L) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Buah Jambang”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan :

1. Mengetahui pengaruh perbandingan bubur kolang-kaling dan sari buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) terhadap karakteristik sensori sirup.
2. Mengetahui pengaruh perbandingan bubur kolang-kaling dan sari buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) terhadap karakteristik fisik dan kimia sirup.
3. Mengetahui konsentrasi perbandingan bubur kolang-kaling dan sari buah jamblang yang terbaik berdasarkan analisis sensori dan karakteristik fisik dan kimia.



1.3 Manfaat

1. Diversifikasi produk olahan dari buah jamblang.
2. Meningkatkan nilai tambah dan nilai ekonomis kolang-kaling dan buah jamblang yang dibuat menjadi sirup.

1.4 Hipotesis

- H₀ : Perbandingan bubur kolang-kaling dan sari buah jamblang tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisik dan kimia sirup buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) yang dihasilkan.
- H₁ : Perbandingan bubur kolang-kaling dan sari buah jamblang berpengaruh terhadap karakteristik fisik dan kimia sirup buah jamblang (*Syzygium cumini*, L) yang dihasilkan.