

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Selai merupakan produk pangan semi basah yang cukup dikenal dan disukai oleh masyarakat. *Food and Drugs Administration* (FDA) mendefinisikan selai sebagai produk olahan. Selai didefinisikan sebagai produk makanan semi basah yang dapat dioleskan yang dibuat dari pengolahan buah-buahan, gula, dengan atau tanpa penambahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (SNI, 2008). Selai juga dikenal sebagai bahan pelengkap dalam pengonsumsi makanan (makanan pendamping) dan juga sebagai bahan pelengkap dalam pembuatan suatu produk makan. Selai dibuat dari campuran 45% bagian cacah buah dan 55% bagian berat gula. Tiga bahan pokok pada proses pembuatan selai yaitu pektin, asam, serta gula dengan perbandingan tertentu untuk menghasilkan produk yang baik (Muchtadi dkk, 2015). Secara umum buah yang digunakan untuk membuat selai adalah buah yang kaya akan pektin, namun buah yang memiliki kandungan pektin rendah juga bisa dibuat menjadi selai dengan penambahan pektin atau bahan pembentuk gel lainnya (Linggawati, 2017).

Kemajuan ilmu pengetahuan serta teknologi yang terus berkembang, membuat pemanfaatan dari banyak bahan pangan juga semakin berkembang, ini menyebabkan semakin banyaknya aneka ragam produk pangan yang beredar dipasaran. Salah satu bahan pangan yang semakin primadona yaitu berbagai macam olahan dari produk lidah buaya. Lidah buaya merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki peluang besar untuk dikembangkan pada usaha agribisnis di Indonesia. Tanaman ini biasanya digunakan untuk penyembuhan luka, perawatan kulit, perawatan rambut serta dapat digunakan sebagai olahan makanan ataupun minuman. Peningkatan ilmu pengetahuan dan teknologi mengakibatkan pemanfaatan lidah buaya semakin berkembang (Suryowidodo, 1988 dalam Fina 2012).

Tanaman lidah buaya (*Aloe vera*) sudah dikenal di kalangan masyarakat sejak lama. Tanaman lidah buaya menjadi semakin dikenal karena manfaatnya yang semakin luas sebagai sumber penghasil bahan baku untuk aneka ragam produk industri makanan, farmasi dan kosmetik. Dari 350 jenis lidah buaya, mulai

dari yang beracun sampai yang memiliki nilai ekonomis, hanya 3 jenis lidah buaya yang sering di pakai dalam perdagangan internasional, yaitu *Aloe vera chinensis*, *Aloe vera barbadensis* dan *Aloe vera ferox*. Di antara ketiga jenis tersebut, yang paling banyak digunakan adalah jenis *Aloe vera barbadensis* karena tekstur pelepahnya yang keras, berisi dan tebal sehingga menguntungkan bagi industri karena diperoleh daging yang lebih banyak dan pengelupasan kulitnya akan lebih mudah. Bagian lidah buaya yang sangat bermanfaat adalah daging daun karena memiliki lendir atau gel. Gel lidah buaya mengandung zat mineral seperti kalsium, kalium, natrium, klorin, magnesium, seng, tembaga, kromium, dan beberapa asam seperti asam folat, vitamin C dan lain-lain (Pasaribu, 2015).

Menurut FAO (2009) kriteria selai yang sesuai standar adalah memiliki konsistensi gel yang baik, memiliki warna dan rasa yang sesuai dengan buah yang digunakan, serta harus bebas dari cemaran fisik seperti kulit buah, batu, dan pasir. Selai lidah buaya adalah bahan berupa pasta yang berkadar gula tinggi dan dibuat dari gel lidah buaya. Pembuatan bahan ini tidak sulit, dan biayanya tidak mahal (Sudartini, 2012). Namun, selai lidah buaya memiliki kekurangan terutama warnanya yang bening dan kurang menarik, sehingga perlu diberi bahan pewarna tambahan (Pasaribu, 2015).

Bahan pewarna yang sering digunakan dalam makanan olahan terdiri dari pewarna sintetis (buatan) dan pewarna natural (alami). Pewarna sintetis yang boleh digunakan untuk makanan harus dibatasi penggunaannya karena setiap senyawa sintetis yang masuk kedalam tubuh akan menimbulkan efek seperti timbulnya kanker atau penyakit lainnya. Berbeda dengan pewarna alami yang mudah mengalami pemudaran pada saat diolah dan disimpan (Sarmalin, 2010). Salah satu sumber pewarna alami berasal dari daun pandan suji/ daun suji (*Dracaena angustifolia*). Daun suji (*Dracaena angustifolia*) merupakan tanaman yang dapat menghasilkan warnahijau karena memiliki kandungan klorofil yang banyak yakni sebesar 1 % dari berat kering daun (Anditasari dkk, 2014). Penambahan daun suji (*Dracaena angustifolia*) pada selai lidah buaya tidak hanya akan memberikan warna yang menarik tetapi juga aroma dan rasanya yang khas.

Pada prapenelitian sebelumnya telah dilakukan penambahan sari daun pandan suji dengan perlakuan 5%, 10%, 15% dan dihasilkan selai dengan warna

hijau pucat, hijau pucuk, dan hijau daun. Oleh sebab itu akan dilakukan perlakuan penambahan hingga 20% agar warna hijau yang dihasilkan lebih pekat.

Berdasarkan uraian di atas, mendorong penulis untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai **Pembuatan Selai Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Penambahan Sari Daun Suji (*Dracaena angustifolia*)**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari daun pandan suji (*Dracaena angustifolia*) terhadap karakteristik selai lidah buaya (*Aloe vera*).
2. Untuk mengetahui selai lidah buaya (*Aloe vera*) terbaik dengan mempertimbangkan karakteristik fisik dan kimia selai.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memaksimalkan penggunaan bahan hasil pertanian dalam diversifikasi produk pangan dari lidah buaya (*Aloe vera*) dan sari daun pandan suji (*Dracaena angustifolia*) menjadi produk yang bernilai tambah melalui produk selai.
2. Meningkatkan nilai ekonomi lidah buaya (*Aloe vera*) dan sari daun pandan suji (*Dracaena angustifolia*) dengan cara memanfaatkannya menjadi selai.
3. Memberikan berbagai informasi tentang lidah buaya (*Aloe vera*) dan sari daun pandan suji (*Dracaena angustifolia*) dalam pembuatan selai.

1.4 Hipotesis

H₀ = Penambahan sari daun pandan suji (*Dracaena angustifolia*) tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu pada selai lidah buaya (*Aloe vera*) yang dihasilkan.

H₁ = Penambahan sari daun pandan suji (*Dracaena angustifolia*) berpengaruh terhadap karakteristik mutu pada selai lidah buaya (*Aloe vera*) yang dihasilkan.