

I. PENDAHULUAN

1.3 Latar Belakang

Perkembangan gaya hidup modern telah mendorong perubahan kebutuhan masyarakat baik dari segi kualitas maupun kuantitasnya. Masyarakat lebih menginginkan segala sesuatu serba instan dan praktis di era modern seperti saat ini, apalagi produk olahan pangan siap saji seperti sereal, sirup, selai dan minuman serbuk. Selai adalah makanan semi basah yang dapat dioleskan yang dibuat dari pengolahan buah-buahan, gula atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan (SNI, 2008). Salah satu produk olahan pangan yang bisa dimodifikasi penyajiannya agar lebih praktis yaitu selai berbentuk lembaran.

Selai lembaran merupakan modifikasi selai oles yang berbentuk semi padat menjadi lembaran-lembaran yang kompak, plastis dan tidak lengket (Yenrina, *et al.*, 2009). Bahan utama dalam pembuatan selai lembaran yaitu buah-buahan yang memiliki kadar pektin dan asam yang cukup sehingga selai dapat membentuk serabut halus dan menyeimbangkan antara komponen bahan tambahan pembuatan selai lembaran seperti gula dan asam (Buckle, Edwards, Fleet dan Wootton, 1985). Berbagai jenis buah yang sering dimanfaatkan untuk pembuatan selai lembaran seperti buah mangga, pepaya, nenas dan lainnya, tetapi tidak semua buah dapat dijadikan selai lembaran, karena kandungan pektin dan asam buah yang berbeda-beda sehingga dapat menyebabkan perbedaan dalam pembentukan gelnya. Pembuatan selai lembaran membutuhkan pengental yang dapat membentuk struktur seperti gel (Muchtadi, 2010). Dalam pembuatan selai, pektin akan menggumpal dan membentuk suatu serabut halus. Struktur ini mampu menahan cairan dan dapat memperbaiki tekstur pada selai (Suhardi, 1991). Salah satu jenis bahan pangan yang dapat berfungsi sebagai bahan pengental adalah kolang-kaling.

Kolang-kaling (*Arenga pinnata Merr.*) mempunyai kandungan yang dapat berfungsi sebagai pengental, kandungan utama dalam kolang-kaling tersebut adalah galaktomanan. Menurut Tarigan (2012), galaktomanan merupakan

polisakarida yang mempunyai gugus gula yaitu galaktosa dan mannososa. Sehingga kolang-kaling bisa berpotensi menjadi bahan dasar dari selai lembaran. Galaktomanan banyak digunakan sebagai bahan pengental, stabilizer emulsi dan zat aditif pada berbagai industri makanan, minuman dan obat-obatan. Maka dari itu, kolang-kaling dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan selai lembaran. Namun, kekurangan dari kolang-kaling ini tidak mempunyai aroma yang khas serta rasa yang hambar jika dibuat dalam bentuk selai.

Kelapa (*Cocos nucifera*) adalah anggota tunggal dalam marga *Cocos* dari suku aren-arenan atau *Arecaceae*. Tumbuhan ini hampir semua bagian bisa dimanfaatkan oleh manusia mulai dari akar, batang, daun dan buah sehingga dianggap sebagai tumbuhan serba guna. Kelapa juga merupakan sebutan untuk buah yang dihasilkan tumbuhan ini. Buah ini sering dikonsumsi secara langsung dalam bentuk buah segar ataupun dalam bentuk olahannya. Pengolahan buah kelapa menjadi produk turunannya ini diharapkan memperpanjang umur simpan dari buah kelapa yang relatif pendek karena tingginya kadar air dan kandungan nutrisi yang ada dalam buah kelapa. Produk dari daging buah kelapa dapat memperluas alternatif pengolahan daging buah kelapa. Memperluas produk yang dihasilkan atau dengan menganekaragamkan jenis pemanfaatan produk dari daging kelapa, maka akan terdapat sejumlah alternatif sumber penerimaan pendapatan salah satunya adalah selai (*jam*) (Arsyad, 2018). Daging buah kelapa muda mengandung karbohidrat, serat kasar, galaktomanan, fosfolipida serta sejumlah makro dan mikromineral. Bila daging buah kelapa muda digunakan dalam pengolahan produk-produk pangan, maka sifat kimia ini ikut menentukan mutu produk (Rindengan, 2004). Oleh karena itu Penggunaan daging kelapa diharapkan dapat membantu menentukan mutu produk serta memberikan rasa dan aroma yang khas kelapa pada selai lembar yang dihasilkan.

Berdasarkan latar belakang tersebut telah dilakukan penelitian dengan judul **"Pengaruh Perbandingan Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*, *Merr*) dan Daging Kelapa Muda (*Cocos Nucifera*) terhadap Karakteristik Selai Lembaran"**

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan kolang-kaling dan daging kelapa muda terhadap karakteristik selai lembaran.
2. Mengetahui produk yang disukai secara organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

Hasil Penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain:

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

