

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang kaya akan buah-buahan, beberapa diantaranya merupakan buah unggul yang rasa dan aroma buahnya memenuhi selera masyarakat banyak. Prioritas penelitian tanaman buah unggul asli Indonesia adalah manggis, mangga, duku, durian, rambutan, pisang, jeruk dan salak.¹

Salak merupakan buah yang sudah sangat dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Tanaman salak banyak memiliki varietas yang diantaranya memiliki sifat unggul baik dari segi rasa maupun penampilan buahnya. Populasi tanaman salak pondoh menunjukkan kecenderungan yang terus meningkat.² Data BPS kabupaten Sleman menunjukkan, pada tahun 1999 populasi tanaman ini baru 2.378.305 rumpun kemudian meningkat menjadi 3.191.896 rumpun ditahun 2003.

Perubahan mutu yang paling sering terjadi pada buah salak adalah terjadinya pencoklatan pada bagian yang mengalami luka atau memar. Hal tersebut terjadi akibat reaksi pencoklatan enzimatis. Adanya enzim fenolase akan merubah senyawa fenol menjadi melanin, yaitu suatu senyawa berwarna coklat. Terbentuknya warna coklat tersebut tidak dikehendaki karena menyebabkan penampakan buah kurang menarik dan menurunkan nilai gizi.³

Adanya proses fisiologi lepas panen mengakibatkan buah salak tidak dapat disimpan lama dalam keadaan segar atau dengan kata lain buah salak segar hanya dapat dipasarkan dalam jangka waktu yang relatif singkat. Oleh karena itu, untuk mencegah kerusakan dan pembusukan diperlukan usaha penanganan pascapanen secara hati-hati dan sempurna.⁴

Selai buah merupakan salah satu produk pangan semi basah yang cukup dikenal dan disukai oleh masyarakat. Selai sebagai produk olahan buah-buahan, baik berupa buah segar, buah beku, buah kaleng maupun campuran ketiganya. Pemanfaatan buah menjadi produk selai dapat mendatangkan keuntungan yang cukup besar. Selai yang dihasilkan juga dapat disimpan dalam waktu relatif lama.⁵

Serat makanan merupakan suatu komponen non gizi yang harus dipenuhi jumlahnya agar tubuh dapat berfungsi dengan baik untuk mencegah timbulnya berbagai penyakit.⁷ Kebutuhan serat bagi masyarakat Indonesia yang dianjurkan yaitu 30 gram/hari akan tetapi konsumsi serat di Indonesia ini masih sangat terbatas. Rata-rata tingkat konsumsi serat penduduk Indonesia secara umum, yaitu sebesar 10,5 gram/orang/hari, ini menandakan tingkat konsumsi serat baru mencapai sekitar setengah dari kebutuhan serat yang dianjurkan.⁶

Selai *pancake* salak dapat menjadi salah satu alternatif makanan selingan berbasis pangan lokal yang memiliki nilai gizi dan praktis. Penggunaan salak pondoh sebagai bahan utama menjadi salah satu upaya untuk memanfaatkan keanekaragaman bahan makanan di Indonesia.

Berdasarkan permasalahan di atas maka peneliti tertarik melakukan penelitian tentang “Pengaruh Variasi Buah Salak pada Pembuatan Selai *Pancake* Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat”.

B. Rumusan Masalah

Apakah ada pengaruh variasi buah salak pada pembuatan selai *pancake* terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahuinya sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat dari selai *pancake* yang terbuat dari beberapa variasi buah salak.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahuinya sifat fisik selai *pancake* dengan variasi buah salak.
- b. Diketahuinya pengaruh variasi buah salak pada pembuatan selai *pancake* terhadap sifat organoleptik.
- c. Diketahuinya kadar serat selai *pancake* dengan variasi buah salak.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini yaitu bidang gizi dengan cakupan Ilmu dan Teknologi Pangan, karena berhubungan dengan kandungan gizi pada makanan dalam pembuatan selai *pancake* dari beberapa buah salak.

E. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang pembuatan produk selai *pancake* buah salak sebagai variasi dalam pengembangan ilmu teknologi pengolahan bahan pangan.

2. Praktis

Bagi masyarakat merupakan sarana informasi mengenai pemanfaatan buah salak sebagai variasi pangan untuk pembuatan selai *pancake*.

F. Keaslian Penelitian

1. Penelitian yang dilakukan oleh Aan Nur Isnaini (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dalam Pembuatan *Pancake* Terhadap Kadar Beta Karoten dan Daya Terima. Persamaan dalam penelitian ini adalah penelitian tentang pengaruh substitusi tepung labu kuning pada pembuatan *pancake* labu kuning untuk mengetahui daya terima meliputi warna, aroma, rasa, dan kesukaan keseluruhan. Metode penelitian ini adalah eksperimen dengan rancangan acak lengkap menggunakan 3 perlakuan. Perbedaan dalam penelitian ini adalah mencari kadar Beta Karoten pada pembuatan *Pancake*. Analisis statistik kadar β -Karoten dan daya terima menggunakan uji *One Way Anova* dengan taraf signifikan 95% dan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test (DMRT)*.

2. Penelitian yang dilakukan oleh Norma Alfirochah (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan *Puree* Wortel (*Daucus Carrota L*) Terhadap Mutu Organoleptik *Pancake*.
Persamaan dalam penelitian ini adalah penelitian eksperimental dalam pengumpulan datanya dilakukan observasi dengan uji organoleptik terhadap 30 panelis semi terlatih. Perbedaan dalam penelitian ini adalah terdapat 2 perlakuan, yaitu substitusi mocaf dan penambahan *puree* wortel. Analisis yang digunakan adalah analisis varian klasifikasi ganda dan uji lanjut Duncan.

