

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara agraris yang kehidupan perekonomiannya tidak bisa lepas dari sektor pertanian. Hal ini karena sektor pertanian, masih tetap memegang peranan penting yakni sebagai penyedia bahan pangan bagi seluruh masyarakat, serta menopang pertumbuhan industri dalam hal penyediaan bahan baku industri. Tanaman kelapa dalam perekonomian Indonesia merupakan salah satu komoditi strategis karena perannya yang sangat besar, baik sebagai sumber pendapatan maupun sumber bahan baku industri.

Buah kelapa muda merupakan salah satu produk tanaman tropis yang unik karena disamping komponen daging buahnya yang dapat langsung dikonsumsi, juga komponen air buahnya dapat langsung diminum tanpa melalui pengolahan. Buah kelapa (*Cocos nucifera L.*) merupakan tanaman yang dapat tumbuh di berbagai macam iklim, khususnya negara dengan iklim tropis. Indonesia merupakan salah satu Negara penghasil kelapa terbesar di dunia yang diikuti oleh Filipina, India dan Srilanka (Rukmana, 2003). Buah kelapa memiliki kadar nutrisi yang tinggi pada daging maupun air kelapa. Namun buah kelapa segar mudah mengalami kerusakan, mempunyai umur simpan yang pendek, dan mempunyai efisiensi konsumsi buah yang masih rendah.

Berbagai macam produk inovasi pangan dapat dihasilkan dengan bahan dasar buah kelapa. Menurut Palungkun (1992), daging buah kelapa juga dapat diolah menjadi selai kelapa. Pengolahan buah kelapa menjadi produk selai diharapkan dapat meningkatkan umur simpan dari kelapa dan dapat menjadi satu alternatif konsumsi selai dengan bahan dasar buah kelapa di masyarakat. Pengolahan buah kelapa menjadi produk selai merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan yang diharapkan dapat meningkatkan efisiensi dalam konsumsi buah kelapa. Proses pembuatan selai kelapa secara tradisional dilakukan melalui proses pemanasan daging buah kelapa dengan gula hingga mencapai tingkat kekentalan tertentu. Pengolahan buah kelapa secara tradisional memiliki berbagai macam kelemahan yang dapat mempengaruhi sifat fisik dan kimia selai kelapa. Oleh karena itu, pengolahan buah kelapa dapat menggunakan *thickening agent* seperti pektin atau pun penambahan hidrokoloid seperti karagenan diharapkan dapat meningkatkan sifat fisik dan kimia selai kelapa.

Selai merupakan bahan pangan semi basah yang dibuat dari pengolahan buah-buahan, gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan (BSN, 2008). Selai menjadi makanan pendamping siap saji yang banyak dipilih masyarakat. Akibat kesibukan kerja dan gaya hidup yang serba cepat membuat masyarakat memilih makanan dengan penyajian yang praktis. Roti yang diolesi selai dipilih sebagai alternatif sumber kalori pengganti nasi. Mengonsumsi produk

pangan berbahan baku daging buah kelapa, seperti VCO (*Virgin Coconut Oil*), permen kelapa, selai kelapa, es kelapa muda dan tart kelapa tanpa disadari telah memanfaatkan asam lemak rantai sedang yang cukup tinggi yang sangat bermanfaat untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh terhadap infeksi virus, bakteri dan protozoa, serta sejumlah asam amino esensial yang sangat dibutuhkan tubuh.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh konsentrasi pektin, asam sitrat dan gula terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada selai kelapa.

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi pektin, asam sitrat dan gula terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai kelapa.