

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Salak pondoh merupakan buah yang rasanya manis dan banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Pada musim panen, produksi salak pondoh ini berlebihan sehingga banyak yang busuk dan akhirnya dibuang. Salah satu cara memanfaatkan salak pondoh dengan mengolahnya menjadi gel *jelly*.

*Jelly* merupakan bahan pangan setengah padat yang dibuat tidak kurang dari 45 bagian berat zat penyusun sari buah dengan 55 bagian berat gula. Campuran ini dikentalkan sampai kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65% (Ulfah dan Hastuti, 2004). Dalam pembuatan gel *jelly* ditambahkan asam dan pemanis agar didapatkan sifat fisikokimia dan organoleptik yang diharapkan. Kekurangan dari sifat fisikokimia dan organoleptik gel *jelly* seperti gel yang teksturnya lunak dan susah untuk dioles. Kekurangan dari gel *jelly* tersebut dapat diatasi dengan penambahan madu dan asam sitrat.

Madu diharapkan dapat memperbaiki sifat fisikokimia dan organoleptik dari gel *jelly* karena madu ini memiliki kandungan fruktosa sebesar 38% dan glukosa sebesar 31%. Dengan perbandingan komposisi glukosa dan fruktosa tersebut diharapkan dapat memperbaiki sifat fisikokimia seperti tekstur, kekokohan, kadar gula, dan kadar air dari gel *jelly* serta sifat organoleptiknya seperti warna, rasa, aroma, dan daya oles. Selain itu, madu juga memiliki bermacam-macam zat gizi seperti vitamin dan mineral sehingga baik untuk kesehatan. Asam sitrat yang ditambahkan juga diharapkan dapat memperbaiki sifat fisikokimia dan organoleptik dari gel *jelly* tersebut karena keasaman dapat mempengaruhi karakteristik gel *jelly*. Karakteristik yang dipengaruhi oleh keasaman

yaitu tekstur, kadar air, dan deformasi. Keasaman juga dapat mempengaruhi rasa, aroma, warna, dan daya oles dari gel *jelly* salak pondoh. Dengan pengaturan komposisi pemanis dan keasaman yang tepat maka akan dihasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik gel *jelly* yang disukai oleh konsumen.

#### **1.2. Rumusan Masalah**

- Bagaimanakah pengaruh penambahan madu dan asam sitrat terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik gel *jelly* salak pondoh?

#### **1.3. Tujuan Penulisan**

- Untuk mengetahui pengaruh penambahan madu dan asam sitrat terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik gel *jelly* salak pondoh.

#### **1.4. Manfaat**

- Agar pembaca dapat mengetahui bahwa madu dan asam sitrat bermanfaat untuk memperbaiki sifat fisikokimia dan organoleptik gel *jelly* salak pondoh.
- Agar pembaca dapat mengetahui bahwa salak pondoh dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat gel *jelly* yang memiliki rasa, aroma, warna, dan daya oles yang disukai oleh konsumen.

