

**BAB I**  
**PENDAHULUAN**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Nenas (*Ananas comosus* L. Merr) merupakan jenis buah komersial yang banyak tumbuh di Indonesia. Buah nenas ini tersebar hampir merata disemua daerah di Indonesia dan dapat ditemui di pasaran hampir sepanjang tahun. Menurut Badan Pusat statistik (1998-2000), rata-rata produksi buah nenas di Jawa Timur dapat dilihat pada Tabel 1.1. Menurut Badan Pusat Statistik (2003), Blitar memproduksi nenas cukup besar untuk propinsi Jawa Timur yaitu 2.585,8 ton pertahunnya.

Tabel 1.1 Rata-Rata Produksi Buah Nenas di Jawa Timur

Tahun	Produksi (Ton)
1998	96.003
1999	97.568
2000	97.814

Sumber: Badan Pusat Statistik (1998-2000)

Sebagian besar buah nenas dari kabupaten Blitar tersebut akan dipasarkan di sekitar pulau Jawa dan Bali. Buah nenas tersebut biasanya akan dikonsumsi segar atau dipasarkan dalam bentuk segar. Mengingat produksi nenas yang sangat besar dan peningkatan produksinya beberapa tahun belakangan ini, maka terjadi kelebihan produksi sehingga menyebabkan buah nenas busuk dan tidak dapat dipasarkan lagi. Untuk mengatasi kelebihan produksi tersebut dan untuk usaha penganeekaragaman pangan, maka dilakukan pengolahan nenas antara lain sari

buah, bahan dasar minuman beralkohol, buah kaleng, selai serta dapat pula diolah menjadi *puree*.

Menurut Woodroof and Luh (1975), *puree* merupakan hancuran daging buah yang mengandung *pulp* dengan konsistensi bubur. *Puree* buah nenas merupakan produk tengahan yang cara pembuatannya tidak rumit. Di luar negeri, *puree* biasanya digunakan sebagai campuran dalam pembuatan es krim, minuman ringan, *nectar* dan dalam pembuatan selai. *Puree* buah nenas ini dibuat dari buah-buah nenas pilihan yang matang dan segar. Pembuatan *puree* buah nenas ini dilakukan untuk mengolah kelebihan produksi nenas juga untuk melakukan diversifikasipangan. Pengolahan nenas menjadi *puree* nenas juga akan meningkatkan nilai ekonomis dari buah nenas dan meringankan beban saat pendistribusian baik dari segi tempat maupun biayanya. Selain itu pengolahan nenas menjadi *puree* nenas dapat memperpanjang masa simpan buah nenas segar yang jika disimpan pada suhu ruang hanya akan bertahan selama kurang lebih 1 minggu. Menurut Prabawati (2004), produk *puree* ini dapat tahan 10 bulan pada suhu ruang.

*Puree* buah nenas harus mempunyai warna, aroma dan cita rasa yang tidak jauh menyimpang dari buah aslinya. Menurut Desrosier (1988), perubahan cita rasa, perubahan warna, kehilangan zat gizi dan kehilangan tekstur relatif lebih cepat terjadi diatas suhu 15°F (-9,4°C). Oleh karena itu dalam pembuatan *puree* nenas ini dilakukan perlakuan pembekuan sebagai tahap akhirnya sehingga nantinya akan diperoleh *puree* nenas beku.

Pembekuan merupakan salah satu alternatif untuk pengawetan pangan. Pada saat pembekuan akan terjadi proses kristalisasi es. Pembentukan kristal es yang besar dapat menyebabkan kerusakan tekstur produk *puree* beku. Menurut Priyanto (1988), ukuran kristal es dapat diperkirakan berdasarkan sifat laju pembentukan inti kristal. Oleh karena itu harus dilakukan pembekuan cepat agar kristal es yang terbentuk kecil-kecil.

Menurut Priyanto (1988), ada beberapa faktor yang menentukan banyaknya air yang menjadi es antara lain kapasitas pengikatan air, temperatur dan kadar air bahan awal. Jika kadar air bahan awal jumlahnya besar maka jumlah es yang terbentuk semakin banyak. Menurut Daftar Komposisi Bahan Makanan (1981), kadar air buah nenas segar tiap 100 gram bahan adalah 85,30. Kandungan air yang cukup besar pada nenas ini dapat menyebabkan pembentukan kristal yang banyak yang dapat menyebabkan kerusakan tekstur pada *puree* nenas beku. Oleh karena itu dalam penelitian ini digunakan gum xanthan untuk mengikat air yang bebas sehingga *puree* nenas beku yang dihasilkan stabil selama pembekuan maupun setelah dilakukan *thawing*.

Menurut Tranggono, Sutardi, Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti (1990), gum xanthan memiliki kekentalan yang tinggi pada konsentrasi rendah, mantap pada rentang pH yang luas (antara 1-13), dan mantap pada keadaan beku. Menurut Downey (2000), gum xanthan sangat efektif dalam mencegah banyaknya *drip* setelah pembekuan. Selain itu gum xanthan cukup mudah diperoleh dan harganya relatif lebih murah

dibanding gum lain seperti gum kacang lokus dan gum guar. Oleh karenanya aplikasi gum xanthan dalam pembuatan *puree* nenas patut diteliti.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah penambahan gum xanthan dapat memperbaiki sifat fisik dan kimiawi dari *puree* nenas beku ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Mengkaji pengaruh penambahan gum xanthan terhadap sifat fisik, kimiawi dan organoleptik *puree* nenas.