

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang banyak menghasilkan buah-buahan diantaranya adalah buah sirsak. Buah sirsak (*Ammona muricata L.*) merupakan salah satu buah tropik yang berasal dari daerah Amerika Utara dan Selatan, kemudian menyebar ke seluruh dunia baik yang tumbuh secara liar maupun yang dibudidayakan.

Buah sirsak termasuk buah klimakterik sehingga setelah dipetik akan mengalami kemasakan lebih lanjut dan rusak jika tertunda penggunaannya. Buah sirsak mempunyai masa simpan yang singkat karena kandungan airnya tinggi. Untuk mempertahankan buah sirsak dalam keadaan segar umumnya digunakan cara pendinginan, tetapi cara tersebut memerlukan perlengkapan dan biaya yang tinggi. Selain itu diperlukan sarana penyimpanan dan pengangkutan yang besar karena buah sirsak memiliki volume yang relatif besar dan bentuknya tidak teratur.

Oleh karena itu untuk memperoleh produk dengan masa simpan lebih panjang maka buah sirsak dapat diolah menjadi produk lain seperti sari buah, *juice*, manisan, sirup sirsak, selai sirsak serta campuran kue lainnya. Sedangkan buah sirsak yang diolah menjadi pasta sirsak belum banyak diupayakan.

Pasta adalah “thick sauce” (saus kental) yang terbuat dari hasil perikanan atau sayuran, misalnya pasta ikan atau pasta tomat yang merupakan suatu sistem dispersi koloid.

Proses pembuatan pasta buah secara umum meliputi tahapan sebagai berikut: sortasi, pencucian, penghancuran (*blender*), blanching, pencampuran, dan homogenisasi. Adapun kendala yang terdapat pada pembuatan pasta sirsak yaitu terjadinya pemisahan antara padatan dengan cairan pada pasta sirsak yang dihasilkan. Untuk mengatasi masalah tersebut maka dilakukan penambahan bahan penstabil yaitu natrium karboksimetil selulosa (Na-CMC).

## **1.2. Rumusan Masalah**

Apakah variasi konsentrasi penambahan bahan penstabil, yaitu Na-CMC berpengaruh terhadap beberapa sifat fisikokimiawi pasta sirsak (*Annona muricata* L.) yang dihasilkan.

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh variasi konsentrasi Na-CMC terhadap beberapa sifat fisikokimiawi pasta sirsak (*Annona muricata* L.).