

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Buah nangka (*Artocarpus integra*) merupakan salah satu jenis buah - buahan tropis yang banyak terdapat di Indonesia terutama di daerah Riau, Sumatera Barat, Sumatera Utara dan Pulau Jawa. Buah nangka ini dapat dikonsumsi dalam bentuk segar atau dapat juga diolah menjadi beraneka macam bentuk makanan untuk keperluan rumah tangga maupun sebagai bahan baku industri makanan dan minuman (Suraryono, 1981).

Banyak orang yang telah mengolah daging buah nangka ini untuk diolah menjadi produk lain, misalnya jam, manisan, dodol dan masih banyak lagi. Hal ini selain untuk memperpanjang masa simpan bahan juga untuk diversifikasi sehingga diperoleh berbagai macam bentuk olahan dengan demikian akan meningkatkan nilai ekonomi buah.

Namun sebetulnya bukan hanya daging buah nangka saja yang dapat diolah tetapi tenda bunga (*Perigonium*) buah nangka yang matang atau yang dikenal masyarakat sebagai "dami" juga dapat diolah menjadi selai. Karena pada perigonium buah nangka ini banyak terkandung pektin , selain itu perigonium dari jenis nangka merah ini mempunyai rasa manis dan dapat dimakan. Dengan demikian selai yang dihasilkan dari perigonium buah nangka ini selain mempunyai rasa yang enak juga mempunyai aroma buah nangka.

Salah satu hambatan pada usaha pemanfaatan perigonium nangka menjadi selai adalah terjadinya perubahan warna pada tahap peng-

hancuran. Pada tahap ini terjadi perubahan warna pada bahan yaitu yang seharusnya berwarna kuning muda berubah kecoklatan karena terjadinya reaksi pencoklatan. Reaksi pencoklatan ini terjadi karena adanya reaksi enzimatik antara senyawa phenol dengan oksigen akibatnya produk berwarna coklat. Perubahan warna ini harus dicegah karena warna merupakan salah satu faktor yang penting terhadap penerimaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Jika warna produk tidak sesuai dengan selera konsumen maka produk tersebut ditolak oleh konsumen karena itu warna selai perigonium diusahakan agar tetap kuning muda seperti bahan bakunya sehingga tetap menarik.

Antioksidan atau bahan yang dapat digunakan untuk mencegah terjadinya reaksi pencoklatan ini adalah vitamin C atau asam askorbat. Vitamin C mempunyai kelebihan yaitu selain digunakan untuk mencegah terjadinya pencoklatan akibat reaksi enzimatik juga dapat untuk menambah nilai gizi pada selai yang dihasilkan. Namun demikian permasalahan pada pembuatan selai ini adalah belum diketahui berapakah konsentrasi vitamin C yang harus ditambahkan agar reaksi pencoklatan pada selai perigonium buah nangka dapat dihambat.

1.2. Tujuan penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui jumlah penambahan vitamin C yang tepat pada pembuatan selai dari tenda bunga (*Perigonium*) buah nangka untuk mencegah terjadinya reaksi pencoklatan.