

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Stroberi merupakan salah satu jenis buah-buahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi serta manfaat bagi kesehatan karena terdapat antosianin dan vitamin c sebagai antioksidan (Kurnia, 2005). Budi daya stroberi secara komersial dilakukan khususnya di daerah dataran tinggi dengan prospek usaha yang menjanjikan. Daya pikat stroberi terletak pada pigmen antosianin yang berwarna merah mencolok dan rasanya manis, asam, serta menyegarkan. Badan Pusat Statistik (2020) menunjukkan produksi stroberi di Indonesia pada tahun 2015 sebesar 31.801 ton/tahun, menurun di tahun 2016 sebesar 12.091 ton/tahun, tahun 2017 meningkat menjadi 12.225 ton/tahun, tahun 2018 menurun menjadi 8.351 ton/tahun dan penurunan yang cukup tinggi pada tahun 2019 menjadi 7.501 ton/tahun. Dilihat dari data tersebut, konsumsi stroberi di Indonesia menurun dari tahun 2015 ke tahun 2019. Penurunan konsumsi diakibatkan kondisi pandemi yang sedang berlangsung dan menandakan bahwa produksi stroberi perlu ditingkatkan kualitasnya agar ketersediaannya tetap terjaga meskipun permintaan menurun.

Jumlah produksi stroberi yang tidak sebanding dengan permintaannya akan menyebabkan kerusakan mengingat stroberi sangat mudah rusak secara mekanis dan fisiologis. Pengolahan lanjutan menjadi salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan dan mengurangi limbah karena tingginya kadar air dan nutrisi dalam buah, kelebihan produksi saat permintaan menurun, serta ukuran stroberi terlalu kecil atau bentuknya abnormal.

Selai buah merupakan salah satu pengolahan lanjutan buah yang banyak dikenal dan digemari keberadaannya. Selai buah dibuat dari sari buah atau hancuran buah, dengan penambahan gula, asam, asam benzoat, hidrokoloid sebagai pengental dan penstabil kemudian dipanaskan hingga mengental. Selai dikonsumsi dengan roti tawar atau sebagai bahan pengisi untuk membuat kue kering, kue tart, atau sebagai pemanis minuman seperti es krim dan yogurt. Pemilihan

olahan lanjutan menjadi selai dikarenakan masa simpannya yang cukup lama serta praktis apabila dibawa bepergian, cara penyajian yang instan mempersingkat waktu konsumsi, serta hanya membutuhkan roti tawar dan sendok untuk mengoleskan selai.

Hidrokoloid yang sering digunakan dalam pembuatan selai adalah pektin. Namun, pektin memiliki keterbatasan karena terpengaruh oleh pH dan suhu yang akan menyebabkan hidrolisis pektin sehingga ditambahkan bahan pengental lain yaitu Na-CMC untuk mengoptimasi kestabilan gel selai. Pektin dan Na-CMC banyak dimanfaatkan sebagai bahan pengental dan penstabil dalam pengolahan pangan termasuk selai. Penggunaan kombinasi pektin dan Na-CMC mampu menghasilkan kekentalan dan menjaga kestabilan karena perannya dalam menyerap air serta kondisi yang saling menunjang meminimalisir faktor-faktor yang menurunkan kestabilan gel. Kemampuan untuk menghasilkan selai dengan mutu baik tergantung pada konsentrasi pektin dan Na-CMC yang digunakan karena kedua bahan tersebut tersusun oleh polimer yang berbeda.

Selai stroberi merupakan kategori selai buah yang paling banyak diproduksi karena ketersediaannya dan terus dikonsumsi masyarakat. Seiring dengan perkembangan zaman, disadari bahwa selai dari sari stroberi saja memiliki kelemahan yaitu tekstur. Permintaan masyarakat akan sensasi selai bertekstur seperti memakan buah asli membuat inovasi pembuatan selai dengan tambahan buah stroberi yang dihancurkan menjadi *puree* dan/atau potongan-potongan kecil stroberi. Kekurangan selai yang hanya berasal dari sari stroberi saja dapat ditunjang dengan penambahan *puree* buah atau potongan-potongan buah untuk memperoleh produk dengan mutu yang disukai konsumen. Variasi selai dilakukan untuk mendapatkan karakteristik selai yang disukai masyarakat serta meningkatkan mutu kualitas selainya dengan melihat perbedaan sifat fisikokimia karena jumlah total padatan terlarut antara sari dan *puree* buah stroberi berbeda. Penelitian skripsi diharapkan dapat mengkaji penerimaan selai stroberi dengan penambahan proporsi sari dan *puree* buah stroberi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai stroberi.

## 1.2. Rumusan Masalah

- 1.2.1. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi sari dan *puree* buah stroberi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai stroberi?
- 1.2.2. Berapa proporsi sari dan *puree* buah stroberi yang memberikan hasil fisikokimia dan organoleptik selai stroberi terbaik?

## 1.3. Tujuan Penelitian

- 1.3.1. Menjelaskan pengaruh perbedaan proporsi sari dan *puree* buah stroberi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai stroberi.
- 1.3.2. Menjelaskan proporsi sari dan *puree* buah stroberi yang memberikan hasil fisikokimia dan organoleptik selai stroberi terbaik.

