

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salak merupakan buah yang umum ditemukan di Indonesia dan sering dijadikan cemilan oleh masyarakat Indonesia. Buah salak merupakan salah satu buah yang tidak terpengaruh oleh musim yang berarti buah salak dapat didapatkan dengan mudah. Salak memiliki ciri-ciri berupa kulit yang coklat dan bersisik dengan daging yang berwarna putih keras dengan rasa manis, sedikit asam dan sepat (Zubaidah et al., 2018). Menurut Aralas (2009) Buah salak adalah sumber vitamin, mineral, serat makanan, dan senyawa bioaktif yang baik dengan aktivitas antioksidan. Masyarakat umumnya mengkonsumsi buah salak dengan cara langsung dimakan. Salak merupakan salah satu buah yang memiliki usia simpan yang pendek berkisar 5-10 hari (Widayanti et al., 2021) sehingga untuk memperpanjang usia simpan dari buah salak maka dilakukan variasi olahan yang berupa *fruit leather*.

Fruit leather merupakan produk olahan buah dimana buah dihancurkan, ditambahkan karagenan dan dipanaskan sebelum akhirnya ditipiskan pada loyan lalu dipanaskan pada oven hingga kering. Menurut Diamante (2014) *fruit leather* diproduksi dengan mendehidrasi pure buah menjadi lembaran seperti kulit kemudian kelembaban dari bubur basah dihilangkan, yang biasanya diletakkan di atas nampan datar besar sampai pure buah yang sudah disiapkan dengan aditif berubah menjadi lembaran "berkulit" yang kohesif. Buah-buahan yang digunakan dapat berbagai macam seperti pisang, manga, papaya, nanas, melon, apel, dan berbagai jenis beri. *Fruit leather* sendiri sebenarnya sudah banyak dibuat di negara-negara maju seperti Amerika, dan Eropa dengan tujuan untuk memperpanjang usia simpan buah (Risti & Herawati, 2017) sekaligus menjadi snack yang rendah kalori (Diamante, 2014).

Fruit leather merupakan sebuah produk olahan yang belum umum dipasar lokal Indonesia. *Fruit leather* sulit untuk dikenali karena dalam prosesnya *fruit leather* memerlukan bahan seperti karagenan atau CMC untuk membentuk *Fruit leather* tersebut.

Produk olahan buah yang lain seperti selai dan manisan tidak memerlukan karagenan atau cmc sehingga lebih mudah diproduksi oleh masyarakat umum. Salak merupakan salah satu buah yang cocok dijadikan *fruit leather* karena salak mengandung serat yang cukup tinggi dimana serat ini juga menjadi salah satu komponen yang diperlukan untuk membuat *Fruit leather*.

Fruit leather salak merupakan produk olahan buah salak lokal yang berpotensi untuk bersaing dipasar lokal Indonesia, dengan tingginya kandungan serat pada salak dan kemudahannya didapat membuat olahan *fruit leather* ini baik untuk pencernaan. *Fruit leather* merupakan salah satu jenis kudapan berasal dari daging buah yang telah dihancurkan dan dikeringkan, sehingga berbentuk lembaran tipis yang mempunyai konsistensi dan rasa yang khas. *Fruit leather* dapat dinikmati secara langsung, sebagai makanan ringan, atau dapat di makan bersama roti dan kraker. Beberapa keuntungan dari pengolahan *fruit leather* adalah rasa dan aroma tetap khas buah, mudah diproduksi, dan meningkatkan nilai jual.

Untuk itu sebelum *fruit leather* bisa dipasarkan secara besar di Indonesia maka perlu diketahui penerimaan *fruit leather* salak terhadap pelanggan.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana penerimaan konsumen terhadap *fruit leather* salak.

1.3. Tujuan

Untuk mengkaji tingkat penerimaan konsumen terhadap *fruit leather* salak.