

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Selai dapat didefinisikan sebagai makanan awetan yang berbentuk setengah padat dan memiliki tekstur kenyal. Produk ini umumnya berasa manis karena berkadar gula tinggi. Definisi selai menurut Badan Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 3746-1995 adalah produk makanan semi basah yang dapat dioleskan yang dibuat dari pengolahan buah-buahan, gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan. Seiring berkembangnya jaman muncul inovasi dengan memodifikasi selai oles menjadi selai lembaran.

Selai lembaran (*sheet jam*) merupakan modifikasi selai oles yang dibentuk menjadi lembaran kompak, plastis, dan tidak lengket (Yenrina dkk., 2009). Selai lembaran dapat disajikan bersama roti tanpa perlu pisau untuk mengoleskan karena telah dikemas dalam plastik berbentuk persegi. Pengonsumsi selai lembaran sangat praktis hanya dengan membuka plastik pembungkus dan diletakkan pada roti. Salah satu buah yang berpotensi untuk diolah menjadi selai lembaran adalah murbei.

Menurut Huang dkk.(2013), buah murbei tersebar luas di Afrika, Eropa, Amerika, dan Asia termasuk Indonesia. Murbei dapat dibedakan dalam tiga jenis yakni murbei putih, murbei merah, dan murbei hitam. Murbei hitam dipilih dalam pengolahan selai lembaran karena pemanfaatannya dalam produk pangan masih rendah karena rasanya yang masam dan sedikit sepat. Murbei hitam umumnya diolah menjadi kefir, *wine*, selai, dan sebagainya. Keunggulan murbei hitam adalah memiliki aroma khas murbei yang kuat serta berwarna merah keunguan sehingga menghasilkan kenampakan selai yang menarik. Warna merah keunguan

murbei hitam juga menunjukkan adanya pigmen antosianin yang mampu berperan sebagai antioksidan. Pengolahan murbei menjadi selai lembaran dapat meningkatkan mutu sensorik murbei karena dilakukan penambahan gula.

Pengolahan selai lembaran secara umum sama dengan pengolahan selai buah yang dioles. Perbedaannya adalah pada pengolahan selai lembaran ditambahkan *gelling agent* untuk membentuk tekstur padat selai lembaran. Menurut Wahyuningsih (2003), selai lembaran diharapkan memiliki kenampakan *glossy*, plastis, dan tidak lengket satu sama lain. Menurut Javanmard *et al.* (2012), *gelling agent* dapat mengurangi penguapan sehingga kadar air selai juga menurun. *Gelling agent* yang dapat digunakan pada pembuatan selai lembaran murbei adalah agar batang dan karaginan. Agar batang dan karaginan merupakan hasil isolasi rumput laut yang lebih spesifik ganggang merah (Belitz, 2009).

Menurut Belitz (2009), karaginan merupakan gabungan dari berbagai jenis polisakarida. Karaginan secara fisik berbentuk serbuk dan berwarna putih. Karaginan berperan dalam meningkatkan viskositas, memberikan sifat plastis, dan mampu mempertahankan air (Fennema, 1996). Karaginan memiliki viskositas yang stabil pada kisaran pH yang cukup luas sehingga sesuai digunakan untuk penstabil pada produk selai lembaran murbei yang cenderung memiliki pH rendah. Karaginan dapat digunakan sebagai bahan pengental, pembuat gel, penstabil, dan pencegah sineresis (Wade dan Weller, 2006).

Konsentrasi karaginan yang ditambahkan harus tepat supaya dapat dihasilkan tekstur selai lembaran murbei yang memiliki sifat fisikokimia dan organoleptik yang baik seperti telah disebutkan di atas. Konsentrasi karaginan di bawah 0,5% menghasilkan selai lembaran murbei yang kurang kompak dan mudah hancur sedangkan konsentrasi karaginan di atas 1,75%

akan menurunkan flavor murbei selai lembaran yang dihasilkan. Hal ini mendasari dilakukannya penelitian untuk mengetahui pengaruh konsentrasi karaginan terhadap karakteristik selai lembaran murbei meliputi sifat-sifat fisikokimia yakni kadar air, warna, tekstur, sineresis, aktivitas antioksidan, serta pengujian sensoris selai lembaran murbei. Penelitian serupa telah dikembangkan di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya oleh Felicia Priskila Limanto (6103010049) berupa selai lembaran nanas.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh konsentrasi karaginan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran murbei?

1.3. Tujuan

Mengetahui pengaruh konsentrasi karaginan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran murbei.

1.4. Manfaat

Menghasilkan produk selai yang lebih praktis dalam hal penyajian yakni hanya dengan membuka kemasan dan diletakkan di atas roti tawar.