

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Fruit leather merupakan produk pangan yang dihasilkan dari *puree* buah dan memiliki kadar air sekitar 10-20% dan a_w kurang dari 0,7. *Fruit leather* merupakan makanan sejenis manisan kering yang berbentuk lembaran tipis dengan tebal sekitar 2-3 mm, mempunyai konsistensi, cita rasa khas suatu jenis buah, bersifat plastis serta dapat digulung. Produk pangan ini biasanya dijadikan makanan ringan dan makanan pencuci mulut. Pemilihan buah nanas menjadi *fruit leather* karena buah nanas memiliki aroma yang khas, daging buah yang berserat dan memiliki rasa manis sedikit asam yang menyegarkan.

Buah nanas merupakan salah satu buah yang banyak diproduksi oleh Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2017, produksi buah nanas mencapai 1.795.986 ton dan selalu meningkat tiap tahunnya. Buah nanas mengandung gizi yang baik, dalam 100 g buah nanas mengandung air 86 g, pektin 0,5g/100g, protein 0,54 g, lemak 0,12 g, karbohidrat 13,12 g, serat pangan 1,4 g, dan vitamin A 58 IU (Sidi dkk., 2014).

Berdasarkan penelitian pendahuluan, pembuatan *fruit leather* nanas dengan menggunakan bahan 100% *puree* nanas dan gula menghasilkan produk dengan tekstur plastis yang sangat rendah. Tekstur ini diakibatkan oleh kandungan pektin yang terkandung pada buah nanas sangat sedikit yaitu 0,5g/100g sehingga tidak dapat menghasilkan sifat plastis yang diinginkan (Anggraini, 2016). Dalam penelitian ini, hidrokoloid ditambahkan untuk mendapatkan tekstur plastis dan karakteristik *fruit leather* yang baik. Hidrokoloid yang digunakan adalah karagenan, sebagai pembentuk gel dalam pembuatan *fruit leather* nanas.

Karagenan merupakan senyawa polisakarida galaktosa hasil ekstraksi rumput laut. Karagenan digunakan karena bersifat hidrofilik, stabil dalam mengimobilisasi air pada konsentrasi yang lebih rendah, kuat dalam membentuk *gel* (Anggraini, 2016). Konsentrasi karagenan yang digunakan akan mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik *fruit leather* nanas yang dihasilkan. Pada penelitian ini akan ditambahkan karagenan dengan konsentrasi yang berbeda-beda, yaitu 0,4%; 0,5%; 0,6%; 0,7%; 0,8%; 0,9%; 1%. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi karagenan sebagai penstabil terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *fruit leather* nanas.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi karagenan sebagai pembentuk *gel* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *fruit leather* nanas?
2. Berapa konsentrasi karagenan dalam pembuatan *fruit leather* nanas yang paling disukai?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi karagenan sebagai pembentuk *gel* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *fruit leather* nanas.
2. Mengetahui konsentrasi karagenan dalam pembuatan *fruit leather* nanas yang paling disukai.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan dari penggunaan buah nanas, dengan memanfaatkan buah nanas menjadi produk pangan *fruit leather*.