

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Fruit leather adalah suatu jenis olahan produk makanan yang berasal dari bubur daging buah yang dikeringkan hingga kadar air berkisar 10-15% (Nurlaely, 2002). *Fruit Leather* yang berbentuk lembaran tipis dengan ketebalan 2–3 mm dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan dan makanan pencuci mulut (Risti dan Herawati, 2017). *Fruit leather* memiliki rasa yang manis dan sangat cocok dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat Indonesia khususnya anak-anak. Indonesia telah mengalami pertumbuhan penduduk yang sangat pesat sehingga saat ini banyak anak-anak, remaja dan generasi muda yang memiliki kecenderungan untuk mengonsumsi makanan yang berasa manis seperti *fruit leather*. *Fruit leather* memiliki tekstur yang sangat dipengaruhi oleh jenis buah yang digunakan serta *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dan gula yang ditambahkan.

Fruit leather dapat dibuat dari berbagai macam bahan baku seperti buah dan sayur. Salah satu buah yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan *fruit leather* yaitu buah pisang kepok merah. Pisang kepok merah (*Musa paradisiaca L.*) merupakan salah satu jenis buah tropis yang mempunyai potensi cukup tinggi untuk dikembangkan di Indonesia (Safitri, 2012). Pisang kepok merah memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan pisang kepok kuning dan memiliki kandungan gizi yang sangat dibutuhkan oleh manusia.

Pisang kepok merah yang digunakan yaitu dengan tingkat kematangan yang tinggi agar memiliki rasa yang manis dan tidak sepat. Pisang kepok merah yang matang memiliki keasaman yang tinggi sehingga perlu ditambahkan *palm sugar* untuk memperbaiki rasa dan

mengatur kadar air. Gula ditambahkan dalam *fruit leather* bertujuan untuk mengikat air sehingga akan mempengaruhi tekstur atau kekerasan dari produk *fruit leather* yang dihasilkan. CMC ditambahkan berfungsi sebagai pengental agar dapat membentuk tekstur yang baik sesuai dengan karakteristik *fruit leather*.

Pisang kepok merah sangat mudah dijumpai di Indonesia terutama di Pulau Jawa. Pisang kepok merah merupakan salah satu buah yang memiliki nilai permintaan pasar yang sangat tinggi. Pisang ini banyak digunakan sebagai bahan baku utama pengolahan pangan mulai dari yang sederhana seperti pisang goreng, keripik, bolu, kolak, maupun sebagai isian roti pisang. Keberadaan pisang kepok merah yang sangat berlimpah memerlukan adanya pengembangan pengolahan pisang kepok merah. Pengolahan *fruit leather* dapat meningkatkan pemanfaatan pisang kepok merah karena kandungan yang terdapat dalam pisang kepok merah sangat cocok digunakan sebagai bahan baku pembuatan *fruit leather*. Pisang kepok yang digunakan harus memiliki kondisi yang baik dengan standar tertentu seperti kondisi fisik, tingkat kematangan, dan tingkat keasaman karena sangat mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik yang dihasilkan pada produk *fruit leather*.

Berdasarkan hasil orientasi yang telah dilakukan *fruit leather* dengan penambahan *palm sugar* tanpa penambahan CMC memiliki tekstur yang kurang baik. Penambahan CMC dilakukan untuk mengikat air sehingga dapat mengurangi kadar air sehingga produk yang dihasilkan memiliki tekstur dan kelengketan yang sesuai. Semakin banyak konsentrasi CMC yang ditambahkan maka tekstur *fruit leather* yang dihasilkan semakin keras dan semakin tidak lengket dikarenakan semakin banyak CMC yang ditambahkan maka kemampuan mengikat air juga semakin tinggi.

Penelitian yang dilakukan menggunakan bahan baku buah pisang kepek merah dengan penambahan *palm sugar*. Penelitian menggunakan perlakuan perbedaan konsentrasi hidrokoloid CMC yaitu 0,3%; 0,4%; 0,5%; 0,6%; 0,7%; 0,8%; 0,9%. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan pengaruh konsentrasi hidrokoloid CMC terhadap *fruit leather* buah pisang kepek merah dengan penambahan *palm sugar* yang menghasilkan tingkat kesukaan tertinggi.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan CMC terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *fruit leather* buah pisang kepek merah?
2. Berapa konsentrasi (%) CMC yang menghasilkan tingkat kesukaan konsumen tertinggi?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan CMC terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *fruit leather* buah pisang kepek merah?
2. Mengetahui konsentrasi (%) CMC yang menghasilkan tingkat kesukaan konsumen tertinggi?