

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Dessert* atau makanan penutup adalah jenis makanan yang disajikan setelah menu utama disajikan. Jenis *dessert* secara garis besar dibedakan menjadi dua yaitu *cold dessert* dan *hot dessert*. Perbedaan kedua jenis *dessert* ini terletak pada acara penyajiannya dan cara pembuatan yaitu dingin atau panas (Larsen, 2010). Salah satu produk yang paling digemari masyarakat adalah makanan penutup yang dingin karena memiliki rasa yang manis dan menyegarkan. Produk pencuci mulut beku seperti es krim dan sorbet (Tampubolon dkk., 2017). Salah satu inovasi makanan pencuci mulut beku yang terbuat dari sari buah-buahan dan sayur-sayuran yang disebut sebagai *velva* (Tampubolon, 2017).

*Velva* adalah produk makanan beku yang mirip dengan es krim, namun *velva* memiliki kandungan lemak yang lebih rendah karena tidak dilakukan penambahan lemak dari bahan lain. Keunggulan *velva* adalah memiliki kandungan serat kasar yang tinggi dan mengandung banyak vitamin-vitamin dari buah dan sayur. Bahan-bahan pembuat *velva* yaitu sari buah atau sayur, sukrosa dan bahan penstabil, sehingga membuat harga jual *velva* menjadi jauh lebih murah (Wulandari dkk., 2014).

Setiap tahun pertanian Indonesia menghasilkan ribuan ton buah-buahan dan sayur sayuran. Tingkat konsumsi produk pangan berupa sayur-sayuran dan buah buahan masih sangat rendah, karena rasa dan tekstur yang kurang disukai. Salah satu alternatif proses pengolahan sayur-sayuran dan buah-buahan agar lebih disukai yaitu dengan pengolahan menggunakan suhu rendah khususnya dengan teknologi pembekuan, seperti pembuatan *velva*

(Gardjito dan Swasti, 2018). Pengolahan buah dan sayur menjadi *velva* ini diharapkan mampu meningkatkan tingkat konsumsi buah dan sayur di Indonesia. Konsumsi buah dan sayur dalam bentuk *velva* selain dapat meningkatkan konsumsi buah dan sayur juga dapat meningkatkan memberikan gizi dan nutrisi seperti vitamin.

Salah satu buah-buahan yang berpotensi untuk diolah menjadi *velva* adalah nanas. Nanas dapat digunakan sebagai bahan pembuatan *velva* karena memiliki total padatan yang cukup tinggi. Tekstur *velva* dipengaruhi oleh total padatan bahan yang digunakan, jika total padatan bahan tidak tinggi maka *velva* akan memiliki tekstur yang kasar dan cepat meleleh (Winarti, 2006).

Nanas memiliki aroma yang khas dan disukai konsumen. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2016) diperkirakan produksi nanas di Indonesia akan terus naik dari 1,7 juta ton pada tahun 2015 dan akan mengalami kenaikan produksi mencapai 2 juta ton pada 2020. Nanas memiliki banyak jenis, salah satunya adalah nanas madu (*Ananas Comosus L*). Produksi nanas madu di Indonesia bisa mencapai 60 ribu ton/tahun (Karya Tani Mandiri, 2016). Penggunaan nanas madu dalam pembuatan *velva* karena memiliki aroma nanas yang kuat dan memiliki rasa manis yang tinggi. Mengandung glukosa 1,76g/100g, fruktosa 1,94g/100g, dan sukrosa 4,59g/100g (USDA, 2008).

Nanas mengandung pigmen warna karoten dan xantofil yang memberikan warna kuning pada buah nanas. Warna kuning ini dianggap kurang menarik dalam pembuatan *velva*, sehingga perlu di tambahkan bahan buah atau sayur yang dapat meningkatkan warna dari *velva* tersebut. Penambahan buah atau sayur lain ini bertujuan untuk memperbaiki warna *velva* saja dan tidak mempengaruhi rasa *velva*, sehingga dapat diperoleh *velva*

dengan warna yang menarik dan rasa nanas yang enak. Salah satu alternatifnya adalah dengan menambahkan sari wortel (Siregar dkk., 2016).

Menurut Tampubolon dkk., (2017) wortel memiliki kandungan  $\beta$ -karoten  $9600\mu\text{g}/100\text{g}$  yang mampu memberikan warna jingga yang menarik pada produk *velva*. Penambahan wortel pada produk *velva* juga memberikan kandungan gizi tambahan seperti vitamin A yang digunakan sebagai pengatur metabolisme struktur sel dalam tubuh. Wortel juga dapat membantu mencegah kanker, menurunkan kolesterol dan mencegah darah tinggi (Agus, 2011). Produk *velva* ini diharapkan mampu menjadi produk yang disukai oleh masyarakat dengan rasa, aroma, warna, serta kandungan gizi dalam *velva*.

Komponen yang penting dalam pembuatan produk *velva* adalah bahan penstabil yang digunakan. Bahan penstabil berfungsi untuk menghasilkan produk *velva* dengan tekstur yang lembut, tidak mudah leleh namun saat di konsumsi dapat langsung lumer, dan mengurangi pembentukan kristal es yang kasar selama penyimpanan. Salah satu bahan penstabil yang dapat digunakan adalah *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) (Rini, 2012). CMC memiliki kelebihan yaitu mudah larut dalam air, memiliki kapasitas mengikat air yang besar, tidak memerlukan waktu aging yang lama (Tantono dkk., 2017).

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh konsentrasi bahan penstabil yaitu CMC terhadap mutu *velva* nanas wortel, sehingga diharapkan dapat menghasilkan *velva* nanas wortel dengan tekstur yang mirip dengan es krim sehingga dapat digemari oleh masyarakat. Penambahan CMC dalam konsentrasi yang berbeda mampu mempengaruhi fisikokimia dan organoleptik *velva* nanas wortel.

**1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi CMC terhadap sifat fisikokimia *velva* nanas wortel?

**1.3. Tujuan**

Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi CMC terhadap sifat fisikokimia *velva* nanas wortel.

**1.4. Manfaat Penelitian**

Sebagai referensi ilmu pengetahuan dalam pengembangan produk pangan fungsional dengan konsentrasi CMC yang digunakan khususnya dalam produk *velva* nanas wortel.