

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salak merupakan salah satu buah tropis asli Indonesia yang tergolong familia *Arecaeae*. Buah salak dapat dijumpai di semua wilayah Indonesia. Varietas buah salak antara lain *Salacca sumatrana* di Padang yang memiliki daging berwarna merah dan *Salacca zalacca* di Jawa, Bali, Madura, Sulawesi, dan Ambon. Varietas salak pondoh cukup terkenal karena memiliki rasa yang manis, sehingga banyak orang yang menyukai salak pondoh (Annisaurrohmah, 2014).

Produksi buah salak di Indonesia pada tahun 2017 sebesar 953.853 ton dan tahun 2018 sebesar 896.504 ton (Badan Pusat Statistik, 2018). Salak memiliki kandungan karbohidrat, vitamin C dan B, kalsium, fosfor, zat besi, dan air. Buah salak mengandung aktivitas antioksidan yang cukup tinggi sehingga mampu untuk menurunkan kadar kolesterol. Buah salak juga memiliki rasa yang manis (Rochani, 2007). Senyawa antioksidan pada buah salak adalah epikatekin, proantosianidin, dan asam klorogenat (Joshua, 2018).

Buah salak akan mengalami perubahan rasa menjadi asam ketika disimpan lebih lama setelah proses pemanenan, hal ini terjadi karena terjadi perubahan oleh enzim (Karta, 2015). Buah salak mudah mengalami pembusukan jika tidak cepat dikonsumsi. Salah satu penyebabnya adalah kadar air yang tinggi sebesar 78%. Perlu dilakukan upaya yang dapat dilakukan dengan mengolah buah salak menjadi produk olahan seperti selai, dodol, dan manisan (Triastuti dan Esteria, 2017).

Buah salak juga dapat diolah salah satunya menjadi sari buah salak. Sari buah merupakan minuman ringan yang dibuat dari buah dan air dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan tambahan makanan yang diizinkan (Standar Nasional Indonesia, 1995). Sari buah salak dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan *jelly drink*. pengolahan buah salak menjadi *jelly drink* merupakan salah satu solusi untuk memperpanjang umur simpan buah salak serta meningkatkan nilai ekonomis buah salak.

Jelly drink merupakan salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan minuman yang praktis tetapi masih memiliki gizi yang baik bagi tubuh. *Jelly drink* banyak disukai oleh masyarakat terutama anak-anak hingga remaja. *Jelly drink* memiliki karakteristik yang mudah disedot dan dikonsumsi, tetapi bentuk gel masih terasa pada saat berada di mulut (Infantriyani, 2009). *Jelly drink* yang tersedia di pasaran umumnya terbuat dari air, perasa, pewarna dan hidrokoloid sebagai bahan pembentuk gel. *Jelly drink* juga dapat menggunakan bahan baku sari buah.

Untuk menghasilkan *jelly drink* yang baik maka perbandingan buah dan air dalam pembuatan sari buah perlu diperhatikan. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan *jelly drink* salak yang dibuat dari sari buah salak hasil ekstraksi buah dan air dengan perbandingan 1:5 sudah dapat menghasilkan *jelly drink* yang baik. Bahan lain yang berperan untuk membentuk karakteristik *jelly drink* adalah bahan pembentuk gel. Menurut Agustin (2014), bahan pembentuk gel pada pembuatan *jelly drink* antara lain karagenan, konjac, *locust bean gum*, agar, gelatin dan pektin.

Jelly drink salak pada penelitian ini menggunakan kappa karagenan sebagai pembentuk gel. Kappa karagenan dipilih karena dapat membentuk gel yang sesuai dengan karakteristik *jelly drink*. Menurut Thakur and Thakur (2016), kappa karagenan dapat larut dengan baik dalam air panas

serta sebagian larut dalam air dingin dan stabil pada $pH > 3,8$, pH netral, dan alkali.

Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan konsentrasi karagenan 0,10% sudah mampu membentuk gel tetapi masih kurang kokoh. Karagenan dengan konsentrasi lebih dari 0,40% menghasilkan *jelly drink* salak dengan tekstur gel yang kokoh sehingga waktu disedot *jelly drink* mudah putus dimanaini tidak sesuai dengan karakteristik *jelly drink* yang baik. Penelitian ini menggunakan konsentrasi karagenan 0,20%; 0,25%; 0,30%; 0,35%; dan 0,40%. Penelitian ini mengkaji pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* salak.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* salak pondoh ?
2. Berapa konsentrasi karagenan yang menghasilkan *jelly drink* salak pondoh dengan sifat organoleptik salak terbaik ?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* salak pondoh.
2. Menentukan konsentrasi karagenan yang menghasilkan *jelly drink* salak pondoh dengan sifat organoleptik salak pondoh terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Dapat memanfaatkan buah salak untuk bahan baku pembuatan *jelly drink* dan menambah keanekaragaman olahan buah salak.