

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Selai adalah salah satu makanan yang berupa awetan dari sari buah yang sudah dihancurkan ditambahkan gula dan dimasak hingga mengental. Selai merupakan bahan pelengkap untuk makan roti, selai yang beredar di pasaran umumnya dengan cara dioleskan pada roti, tetapi cara ini kurang praktis dalam penggunaannya terutama bila dibawa bepergian, oleh karena itu selai dapat dimodifikasi dengan bentuk selai lembaran sehingga praktis dalam penggunaannya (semacam keju lembaran). Selai lembaran yang baik tidak cair atau terlalu lembek, tidak terlalu kaku, bertekstur kompak, tidak lengket pada kemasan plastik dan mudah menempel pada roti (Yenrina *et al.*, 2009). Selai lembaran umumnya dikemas menggunakan plastik sebagai kemasan primer sehingga lebih mudah dibawa dan disimpan, serta dapat meminimalkan terjadinya kontaminasi yang dapat menyebabkan kerusakan (Fachrudin, 2008). Karena itu selai lembaran diharapkan dapat menambah nilai jual produk karena sangat praktis dalam penggunaannya.

Nanas merupakan buah yang memiliki karakteristik yang khas dari segi aroma, rasa dan warna yang disukai sebagian besar masyarakat (Irfandi, 2005). Nanas mudah didapat dan jumlahnya melimpah karena masa panennya tidak mengenal musim, namun memiliki sifat mudah rusak dan cepat mengalami kebusukan (Kartika dan Nisa, 2015). Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan nanas adalah dengan mengolah nanas menjadi suatu produk olahan yaitu selai lembaran. Buah nanas memiliki kandungan pektin yang rendah yaitu 0,06 g/100 g . Pektin berfungsi untuk mengatasi gagalnya pembentukan *gel* pada pembuatan selai buah-buahan yang kandungan pektinnya rendah dimana gel yang baik akan menunjukkan tekstur yang baik pula. Jumlah pektin yang ideal untuk pembentuk gel berkisar 0,75-1,5% (Dorlan, 2017). Menurut Dewi *et al.*, 2010, gel bentuk kental pada selai terjadi karena adanya reaksi dari pektin yang berasal dari buah dengan gula dan asam. Rendahnya kandungan pektin

pada buah nanas dapat diperbaiki dengan menambahkan sumber pektin salah satunya adalah bunga rosella.

Kelopak bunga rosella mengandung asam dan pektin yang mencapai 3,19 % (Sri Winarti, 2006). Karena itu penambahan bunga rosella pada selai lembaran diharapkan dapat memperbaiki tekstur atau kekenyalan dari produk selai yang dihasilkan. Selain untuk memperbaiki tekstur rosella juga dapat digunakan untuk memeberikan warna merah alami. Warna merah pada bunga rosella berasal dari senyawa antosianin (Maryani dan Kristiana, 2008). Antosianin termasuk golongan senyawa flavonoid yang dapat berperan sebagai antioksidan alami, mampu menghambat radikal bebas serta dapat mencegah terjadinya degeneratif sel dan penyakit lain (Maria, 2018). Yuariski dan Suherman (2012), menyatakan bahwa bunga rosella mengandung vitamin C, vitamin D, vitamin B1, dan vitamin B2 dengan kadar yang tinggi. Kadar vitamin C pada bunga rosella mencapai 260-280 mg/100 gram bahan. Vitamin C memiliki sifat mudah rusak oleh pemanasan pada suhu tinggi, karena itu penambahan bunga rosella pada pembuatan selai nanas lembaran diharapkan dapat mempertahankan kandungan vitamin C produk yang dihasilkan.

Pada penelitian ini dikaji pengaruh penambahan bunga rosella terhadap kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, kekenyalan, warna, dan sifat sensori (tekstur, warna, aroma, rasa) selai nanas lembaran.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan bunga rosella terhadap karakteristik kimia, fisik, dan sensori selai nanas lembaran (*Ananas comosus l.*).

C. Hipotesis

Ada pengaruh penambahan buga rosella terhadap karakteristik kimia, fisik, dan sensori selai nanas lembaran (*Ananas comosus l.*).

D. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui bagaimana pengaruh penambahan bunga rosella terhadap karakteristik kimia, fisik dan sensoris selai nanas lembaran (*Ananas comosus L.*).

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis karakteristik fisik selai nanas lembaran dengan penambahan bunga rosella yang meliputi kekenyalan dan warna.
- b. Menganalisis karakteristik kimia selai nanas lembaran dengan penambahan bunga rosella yang meliputi kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan.
- c. Menganalisis karakteristik sensoris selai nanas lembaran dengan penambahan bunga rosella.
- d. Menentukan produk selai nanas lembaran terbaik dengan penambahan rosela dari penelitian.

E. Manfaat

Manfaat yang dihasilkan dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat bagi masyarakat
Memberikan informasi pada masyarakat mengenai pemanfaatan nanas dan rosela sebagai bahan baku selai lembaran.
2. Manfaat pengembangan IPTEK
Mengembangkan ilmu pengetahuan tentang modifikasi selai oles menjadi selai lembaran