

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Selai lembaran memiliki kenampakan yang lebih kompak dibanding dengan selai oles. Selai lembaran juga lebih praktis dalam proses penyajian dan memberikan hasil yang lebih merata jika dibandingkan dengan selai oles. Selama ini penggunaan selai secara umum dengan cara dioles. Pada penelitian ini pembuatan selai lembaran menggunakan bahan dasar apel *rome beauty* dan bunga rosella. Pembuatan selai lembaran apel rosella ini diharapkan mampu menambah variasi olahan dan rasa pada produk selai di pasaran. Bentuk selai yang umum dipasaran adalah selai oles dan rasa yang umum untuk selai buah-buahan adalah nanas, *strawberry*, srikaya, dan blueberry.

Bahan-bahan yang dapat digunakan dalam pembuatan selai adalah bahan yang memiliki serat yang tinggi, asam, pektin dan terdapat pada apel *rome beauty* dan bunga rosella. Menurut Soelarlo (1997), tanaman apel merupakan salah satu tanaman komoditas yang telah banyak dibudidayakan di Indonesia. Buah apel banyak ditemui di daerah Jawa Timur, seperti Batu, Nongkojajar dan lainnya. Apel mempunyai berbagai macam varietas, beberapa varietas yang dibudidayakan di Indonesia seperti apel manalagi, apel *rome beauty*, apel *anna*, apel *princess noble*, dan apel *wanglin*. Jenis apel tersebut mempunyai bentuk, warna, komposisi kimia, serta tekstur yang berbeda. Apel *rome beauty* berwarna hijau kemerahan dan berbentuk *globose*.

Apel *rome beauty* dipilih karena merupakan produk lokal yang melimpah dan banyak ditemui di Jawa Timur seperti Malang dan

Nongkojajar, namun penggunaan dan pemanfaatannya masih kurang. Berdasarkan komposisi kimianya apel *rome beauty* dipilih karena mengandung pektin yang cukup tinggi, dimana pektin dibutuhkan dalam pembuatan selai lembaran untuk membentuk tekstur selai lembaran. Menurut Deman dan Gupta (1989), pembentukan gel terbaik pada pembuatan selai dapat dicapai jika kandungan pektin yang digunakan 0,75-1,5%. Menurut Baker (1997) kandungan pektin yang terdapat pada buah apel *rome beauty* adalah 0,56%. Apel *rome beauty* juga mempunyai tingkat keasaman yang cukup tinggi, aroma yang cukup kuat sehingga cocok dijadikan selai lembaran apel *rome beauty* juga banyak mengandung vitamin, contohnya seperti vitamin A,B dan C serta mineral seperti kalsium, fosfor, zat besi, klor, magnesium, natrium, potassium dan silicon (Yuniarti, 1996).

Tanaman rosella merupakan jenis tanaman anggota *Malvaceae* yang populer di kalangan masyarakat karena banyak digunakan sebagai minuman penyegar, memiliki aroma yang khas, mengandung asam sitrat dan malat, dan memiliki warna alami yang menarik (Maryani dan Kristiana, 2008). Kelopak kering bunga rosella bisa dimanfaatkan untuk membuat teh, jeli, selai, es krim, serbat, mentega, pai, saus, taart, dan makanan pencuci mulut lainnya. Bunga rosella juga dapat dijadikan bahan baku selai, warnanya yang merah menyala, menghasilkan selai yang menyehatkan dan berwarna cantik (Mahadevan, 2009). Rosella juga ditujukan untuk memperbaiki warna selai lembaran dan pengatur suasana pH selai lembaran. Penambahan rosella akan menurunkan pH dari selai lembaran dimana hal ini dibutuhkan oleh pektin untuk membentuk gel yaitu sebesar 3,1-3,5. Suasana asam yang bermuatan positif akan menyebabkan pektin yang bermuatan negatif menjadi netral sehingga dapat membentuk struktur gel yang kokoh dan stabil (Belitz dan Grosch, 1987).

Penggabungan buah apel *rome beauty* dan rosella bertujuan untuk memenuhi syarat pH, pektin, dan warna selai. pH rendah (asam) dibutuhkan dalam pembuatan selai lembaran. Adanya pektin dari apel *rome beauty* dan rosella membantu pembentukan tekstur selai lembaran. Adanya rosella dapat memperbaiki warna dari selai lembaran. Bahan lain yang digunakan dalam pembuatan selai lembaran apel rosella adalah gula, agar dan HPMC. Pada pembuatan selai lembaran apel rosella pektin yang dihasilkan apel *rome beauty* dan bunga rosella tidak cukup untuk membentuk tekstur lembaran yang kokoh. Agar ditambahkan untuk membantu pembentukan tekstur kokoh pada selai lembaran. Agar berfungsi sebagai *gelling agent*, agar dipilih karena kekuatan gel yang kuat dan dapat membentuk tekstur selai lembaran yang kokoh. HPMC juga ditambahkan dimana berfungsi sebagai stabilizer, dan dapat mengurangi terjadinya sineresis pada selai lembaran apel rosella.

Penelitian yang dilakukan adalah proporsi antara bubur rosella dengan bubur buah apel *rome beauty* pada pembuatan selai lembaran apel rosella. Proporsi antara apel *rome beauty* dan rosella sangat menentukan karakter selai lembaran buah apel rosella yang dihasilkan. Karakter selai lembaran yang baik meliputi kemudahan dilepas dari plastik, warna, rasa, dan aroma yang dapat diterima oleh konsumen.

Proporsi buah apel *rome beauty* : rosella yang digunakan untuk penelitian adalah 95%:5%; 90%:10%; 85%:15%; 80%:20%; 75%:25%; 70%:30%. Dasar penentuan proporsi apel *rome beauty* dan rosella ditentukan lewat penelitian pendahuluan, proporsi rosella diatas 30% akan menghasilkan selai lembaran yang sangat lembek dan selisih 5% dipilih karena masih mempunyai perbedaan nyata dari segi warna, tekstur, dan rasa. Proporsi ini dipilih untuk mengetahui pada tingkat proporsi manakah

selai lembaran memiliki sifat fisikokimia dan organoleptik yang paling disukai dan masih dapat diterima oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi antara bubur daging buah apel *rome beauty* dan bubur bunga rosella terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai lembaran buah apel rosella?
2. Berapakah proporsi terbaik bubur daging buah apel *rome beauty* dan bubur bunga rosella untuk menghasilkan selai lembaran yang dapat diterima oleh panelis?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi antara apel *rome beauty* dan bubur bunga rosella terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai lembaran buah apel rosella.
2. Mengetahui proporsi terbaik bubur daging apel *rome beauty* dan bubur bunga rosella untuk menghasilkan selai lembaran yang dapat diterima oleh panelis.