

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan iklim tropis. Indonesia memiliki berbagai jenis buah yang bervariasi diantaranya adalah buah kawista. Buah kawista (*Limonia acidissima L.*) atau kawis merupakan buah yang tumbuh di Indonesia terutama di daerah Sumatra, Jawa, Madura, Bali dan sekitarnya (Nugroho, 2012). Kawista merupakan buah yang memiliki rasa dan aroma yang khas. Produk berupa sirup dan minuman bersoda adalah produk olahan buah kawista yang sudah dijumpai di daerah Rembang, Jawa Tengah.

Buah kawis merupakan salah satu buah yang masih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia. Hal ini dikarenakan buah kawis memiliki aroma dari senyawa tanin didalamnya yang mudah teroksidasi dan menimbulkan aroma khas yang bagi sebagian orang kurang diminati dan menyebabkan rasa yang sedikit pahit serta memiliki warna yang cenderung gelap (Apriyantono dan Kumara, 2004).

Sari buah dibedakan menjadi dua jenis berdasarkan kejernihannya yaitu sari buah jernih dan sari buah keruh. Sari buah kawis termasuk dalam golongan sari buah keruh. Buah kawis memiliki banyak serat tidak larut sehingga ketika dihancurkan terdapat endapan dari serat yang tidak larut tersebut. Hal tersebut dapat diperbaiki dengan penambahan bahan tambahan pangan yaitu penstabil. Bahan penstabil yang paling sering digunakan pada sari buah antara lain adalah CMC dan Pektin. Penggunaan *Stabilizer* bertujuan untuk menstabilkan sari buah kawis sehingga tidak mengendap saat penyimpanan. Konsentrasi bahan penstabil yang digunakan pada sari buah

keruh yang optimal yaitu berkisar antara 0.01% - 1% untuk pektin dan 0.03% - 0.1% untuk CMC. Menurut Garnida, dkk dalam Yayuk dan Srianta (2011), pektin dengan konsentrasi sebesar 0.5% pada pembuatan sari wortel menunjukkan hasil terbaik dalam uji organoleptik (warna, rasa, dan aroma) sedangkan CMC sebesar 0.035% menunjukkan hasil terbaik pada sari buah jambu biji (Garnida, dkk 2000). Hasil penelitian orientasi dengan konsentrasi pektin sebesar 0.2% menunjukkan hasil terbaik dalam uji kestabilan dan organoleptik.

Bahan penstabil yang digunakan dalam penelitian ini adalah pektin. Pektin dapat diklasifikasikan berdasarkan DE (*Degree of Esterification*), yaitu *high methoxyl pectin* (HMP) dan *low methoxyl pectin* (LMP). Pada pembuatan sari buah kawis menggunakan pektin HMP *rapid-set* karena memiliki sifat yang mudah larut dalam air panas. Pektin jenis ini juga memiliki ketahanan terhadap kondisi asam yang tinggi yaitu dengan pH berkisar 2.8 – 3.5 sehingga dapat digunakan untuk buah kawis yang memiliki pH kurang lebih 3 (Herbsthreith dan Fox, 2006).

Pada pembuatan sari buah Kawis ditambahkan konsentrat buah Markisa (*Passiflora edulis*). Konsentrat buah markisa yang ditambahkan dalam sari buah kawis bertujuan untuk meningkatkan flavor sari buah kawis, karena buah markisa memiliki aroma yang khas dan memiliki warna yang serupa dengan sari buah kawis. Penambahan markisa juga bertujuan memperbaiki hasil organoleptik sari buah kawis tersebut.

Pemilihan konsentrat buah markisa untuk ditambahkan ke dalam sari buah kawis dikarenakan ekstrak buah markisa memiliki rasa yang asam – manis, segar, dan kandungan air yang cukup tinggi (Anugrahati et al., 2004). Flavor markisa juga sangat menyengat dan khas seperti jambu biji. Cita rasa yang khas disebabkan oleh adanya asam – asam organik dan rasio antara gula dan asam yang dikandungnya (Fruit Export Development Centre, 2005).

Penambahan konsentrat markisa berdasarkan penelitian pendahuluan sebesar 3% v/v dapat meningkatkan penerimaan konsumen meliputi aroma dan rasa sari buah kawis.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi pektin metoksil tinggi (HMP) terhadap kestabilan sari buah kawis - markisa?
2. Berapa konsentrasi pektin metoksil tinggi (HMP) yang menghasilkan karakteristik sari buah kawis – markisa yang dapat diterima oleh konsumen?

2.3. Tujuan Penulisan

1. Mengetahui pengaruh pektin metoksil tinggi (HMP) terhadap kestabilan sari buah kawis - markisa.
2. Mengetahui konsentrasi pektin metoksil tinggi (HMP) yang menghasilkan karakteristik sari buah kawis – markisa yang dapat diterima oleh konsumen.