

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Apel *rome beauty* merupakan salah satu apel lokal yang dipanen dua kali dalam setahun. Berdasarkan data Deptan (2012) luas panen apel secara umum seluas 4.270 ha. Umumnya apel ini diolah menjadi sari buah, keripik, dodol, dan jenang. Pengolahan apel menjadi velva adalah salah satu upaya diversifikasi olahan apel dan memperpanjang umur simpan. Selain itu mengolah apel menjadi velva di negara tropis seperti Indonesia memiliki peluang besar. Apel *rome beauty* mengandung pektin sebesar 24%, total asam 0,55%, dan total padatan 13,2% (Untung, 1994 dalam Nurkhimat, 2003) sehingga berpeluang diolah menjadi velva.

Velva adalah produk tinggi serat dan rendah lemak karena tidak menambahkan lemak susu. Perbedaan utama velva dengan *sherbet* dan *water ice* adalah bahan baku. *Sherbet* dan *water ice* menggunakan sari buah sedangkan velva menggunakan hancuran buah (*puree*). Ciri-ciri velva yang baik adalah tekstur yang lembut, kenampakan seragam, dan tidak mudah meleleh. Secara umum *body* dan tekstur velva dipengaruhi oleh terbentuknya sistem koloid velva yang stabil. Sistem koloid tersebut dipengaruhi oleh rasio *puree*, air, dan gula.

Percobaan pendahuluan dilakukan untuk menentukan konsentrasi *puree* dan konsentrasi gula. Dari percobaan pendahuluan tersebut dipilih perlakuan perbandingan buah:air 2:1 dan gula 35%b/b *puree* karena menghasilkan sistem koloid velva yang stabil, tetapi kristal es yang terbentuk besar sehingga velva mudah meleleh serta memberikan kesan terlalu dingin di dalam mulut.

Penggunaan hidrokoloid pada velva akan mempengaruhi sifat fisik serta organoleptiknya. Pada penelitian utama dilakukan untuk mempelajari pengaruh penambahan hidrokoloid serta konsentrasi hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik. Sifat fisik yang diuji meliputi viskositas, *overrun*, dan laju pelelehan, sedangkan untuk sifat organoleptik dilakukan pengujian terhadap kesukaan panelis terhadap warna, kemudahan disendok, *sandness*, pelelehan di dalam mulut, dan *flavor* dari velva apel *rome beauty*.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah pengaruh jenis hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik velva apel *rome beauty*?
2. Bagaimanakah pengaruh konsentrasi hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik velva apel *rome beauty*?
3. Bagaimanakah pengaruh interaksi jenis dan konsentrasi hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik velva apel *rome beauty*?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh jenis hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik velva apel *rome beauty*.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik velva apel *rome beauty*.
3. Mengetahui pengaruh interaksi jenis dan konsentrasi hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik velva apel *rome beauty*.