

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*) berasal dari Brasilia yang masuk ke Indonesia pada pertengahan abad ke-16. Kacang tanah merupakan hasil pertanian yang memiliki tingkat produktivitas cukup tinggi dan mempunyai nilai gizi yang sangat tinggi sehingga memberi peluang untuk diolah menjadi selai yang dapat dikombinasikan ke dalam berbagai produk makanan (pengisi nastar, bakpao, pia, *spread* roti isi, campuran dessert, *topping* donat, salad bangkok, permen, es krim, dan lain - lain). Pada saat ini, pola kehidupan masyarakat modern telah banyak berubah dan menuntut segala sesuatu yang serba praktis salah satunya adalah selai untuk pendamping roti. Kelebihan selai kacang tanah dibanding selai lain adalah gurih, lezat, tekstur lembut, serta bernilai gizi tinggi.

Selai yang ada dipasaran adalah selai yang banyak berasal dari buah – buahan (nanas, *strawberry*, *blueberry*, apel, dan lain – lain) dan selai yang mengandung lemak tinggi (selai kacang tanah dan selai coklat). Sampai saat ini terdapat berbagai macam bentuk selai yaitu selai setengah padat dan selai padat. Selai setengah padat merupakan selai yang dioles dan membutuhkan wadah sehingga umur simpannya sedikit dan penggunaannya kurang praktis. Selai padat merupakan selai yang berbentuk lembaran berukuran 8,5 x 8,5 cm dan memiliki banyak keunggulan daripada selai oles. Keunggulan selai lembaran yaitu daya awet lebih lama karena tidak mudah mengalami sineresis dan lebih mudah dalam penyajiannya. Ditinjau dari sudut teksturnya, pada selai kacang tanah dapat memanfaatkan agar – agar sebagai pembentuk tekstur lembaran.

Produk olahan selai kacang tanah (*peanut butter*) berupa pasta merupakan suatu emulsi yang bersifat plastis, artinya berbentuk setengah padat yang dapat berubah-ubah wujud namun tidak mengalir serta dapat dioleskan. Adanya keinginan konsumen yang menginginkan kepraktisan maka selai kacang tanah dibentuk menjadi selai lembaran. Karakteristik selai lembaran yaitu berbentuk kokoh namun tidak terlalu kaku dan tidak terlalu lembek. Pembentukan selai kacang tanah menjadi lembaran membutuhkan penambahan bahan untuk pembentukan selai lembaran dengan tekstur yang kokoh namun tidak terlalu kaku seperti agar – agar yang berasal dari rumput laut.

Rumput laut (*Agarophyte*) merupakan salah satu hasil perairan Indonesia yang dapat dikembangkan, namun masih banyak kendala karena peralatan pengolahan rumput laut dan proses produksi masih terbatas dan dibawah standar. Pada tahun 2009 hingga 2010 jumlah produksi rumput laut Indonesia mencapai 2,67 juta ton dan proyeksi hingga tahun 2014, produksi akan terus meningkat hingga 10 juta ton atau dengan peningkatan dari tahun 2009-2014 sebesar 389% (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2010). Potensi budidaya rumput laut di Indonesia yang sangat besar tersebut memiliki peluang untuk dimanfaatkan dalam bidang industri seperti farmasi, kosmetika, tekstil, pangan, dan lain-lain. Salah satu hasil turunan rumput laut yang telah banyak digunakan dalam bidang industri adalah agar-agar.

Agar-agar merupakan polisakarida yang linier dan merupakan molekul galaktan yang diekstrak dari rumput laut merah. Agar-agar banyak dimanfaatkan dalam berbagai bidang sebagai bahan pengental, pengemulsi, penstabil, dan berbagai fungsi lain di bidang pangan. Agar – agar dapat digunakan sebagai bahan pengental yang digunakan pada olahan jelly, selai marmalade, sirup dan makanan lainnya (FAO, 2003).

Produk selai lembaran yang baik adalah selai yang berbentuk lembaran sesuai permukaan roti pada umumnya yang berukuran 8,5 x 8,5 cm, tidak cair atau terlalu lembek, namun juga tidak terlalu kaku sehingga diperlukan bahan tambahan berupa hidrokoloid sebagai penguat tekstur. Kendala pembuatan dalam selai lembaran adalah terjadinya sineresis yaitu adanya air yang keluar ke permukaan yang dapat menurunkan kualitas. Agar sineresis tidak terjadi terlalu cepat maka perlu adanya pengikat air dalam produk untuk mencegah terjadinya sineresis dalam penyimpanan. Salah satunya adalah hidrokoloid turunan rumput laut merah yaitu agar-agar. Pemanfaatan agar-agar sebagai bahan tambahan selai diharapkan mampu mengubah teksur selai menjadi lembaran yang disukai dan mampu menjadi salah satu alternatif diversifikasi pengolahan pangan semi basah yang telah ada. Selai sebagai salah satu jenis pangan semi basah, memiliki beberapa titik kritis dalam proses dan paska pengolahannya, salah satunya adalah kemunduran mutu selai selama proses penyimpanan hingga produk tersebut mengalami sineresis.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik tekstur dan *mouthfeel* selai kacang tanah lembaran yang dihasilkan dengan memanfaatkan agar – agar sebagai pembentuk gel?
2. Bagaimana menanggulangi sineresis selai kacang tanah lembaran?
3. Berapa konsentrasi agar – agar yang sesuai dalam pembentukan selai kacang tanah lembaran ?

1.3. Tujuan

Untuk mengetahui pembuatan selai kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*) berbentuk lembaran dengan pemanfaatan tepung agar-agar sebagai *texturizer*.