



BABI

PENDAHULUAN

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Nenas (*Ananas comosus* (L) Merr) berasal dari Amerika. Bukti yang menguatkan bahwa tanaman nenas berasal dari Amerika adalah penemuan Colombus. Pada tahun 1493, Colombus menemukan di pulau Guadelopus tumbuh subur tumbuhan nenas.

Nenas terdiri dari mahkota daun, buah, tangkai buah dan akar. Pada percobaan ini bagian yang digunakan adalah daging buahnya. Daging buah nenas berwarna putih, kuning, putih agak kuning, banyak cairan dengan rasa manis, asam, manis agak asam, harum dan tidak berbiji. Komoditas buah nenas menempati urutan teratas dalam deretan buah-buahan komersial Indonesia (Trubus, 1992). Hal ini karena buah tersebut selalu ada dari musim ke musim sehingga mudah didapat dan murah.

Diversifikasi pangan atau penganekaragaman pangan di Indonesia sedang semarak saat ini. Diversifikasi produk merupakan salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mempertahankan daya simpan bahan pangan dan meningkatkan nilai ekonomis bahan pangan. Diversifikasi nenas yang sering dijumpai pada buah nenas yaitu jelly nenas, sari buah nenas, minuman instan nenas dan selai nenas.

Pada penelitian ini akan dicoba pembuatan produk restrukturisasi dari nenas. Teknik restrukturisasi selama ini sudah banyak diterapkan pada produk daging. Penggunaan teknik restrukturisasi pada buah segar dimaksudkan untuk menggabungkan kembali potongan-potongan buah segar menggunakan sistem gel

menggabungkan kembali potongan-potongan buah segar menggunakan sistem gel polisakarida yang terbentuk secara kimiawi menjadi produk dengan bentuk dan ukuran yang bisa diatur dan memiliki karakteristik yang sama dengan buah segar.

Permasalahan pada pembuatan produk restrukturisasi nenas adalah memperoleh sifat fisikokimia dan sensoris yang disukai oleh konsumen. Sifat fisikokimia dan sensoris merupakan hal yang berpengaruh terhadap kualitas dan penerimaan konsumen. Tekstur produk restrukturisasi nenas yang kokoh, kompak serta citarasa tidak jauh menyimpang dari buah aslinya disukai oleh konsumen.

Tekstur produk restrukturisasi nenas sangat dipengaruhi oleh gel yang terbentuk. Gel merupakan sistem semi padatan yang mempunyai bermacam-macam tingkat elastisitas dan kekakuan tergantung dari bahan pembentuk gelnya. Gel dapat dihasilkan oleh berbagai agensia pembentuk gel, antara lain : agar-agar, karagenan, algin, furselaran, gelatin, pektin, dan pati.

Pada penelitian ini akan digunakan agar-agar batang. Agar-agar adalah bentuk koloid dari suatu polisakarida kompleks yang merupakan hasil ekstraksi dari rumput laut yang tergolong dalam kelas *Rhodophyceae* atau alga merah khususnya spesies dari genus *Gelidium*, dan beberapa dari genus *Gracilaria*. Di Indonesia agar-agar dikenal dalam bentuk lembaran, batangan dan serbuk. Penggunaan agar-agar sebagai agensia pembentuk gel pada pembuatan produk restrukturisasi dinilai cukup menguntungkan bila ditinjau secara ekonomi karena mudah didapat dan harganya relatif murah.

1.2 Perumusan Masalah

Berapa besar konsentrasi yang tepat sehingga sifat fisikokimia dan sensoris produk restrukturisasi nenas yang dihasilkan paling optimal.

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui besar konsentrasi agar-agar yang tepat sehingga sifat fisikokimia dan sensoris produk restrukturisasi nenas yang dihasilkan paling optimal.