

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Selai adalah produk makanan setengah padat yang terbuat dari campuran 45 bagian bubur buah dan 55 bagian gula yang dikentalkan hingga mencapai kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65% (Latifa dkk., 2011). Pemanfaatan buah apel *rome beauty* sebagai bahan pembuat selai memberikan nilai tambah tersendiri karena apel jenis ini merupakan apel yang banyak dihasilkan di Indonesia. Kandungan pektin yang tinggi pada buah apel mendukung pembuatan selai yang membutuhkan pektin dalam proses pembuatannya. Dalam 100 gram apel *rome beauty* terkandung pektin dalam bentuk kalsium pektat sebesar 0,56 gram (Susanto dan Bagus, 2011). pH apel yang relatif rendah juga mendukung proses pembuatan selai. Bubur buah apel dengan penambahan 50% air menghasilkan pH dengan rata-rata sebesar 3,4. Pembuatan selai buah apel menghasilkan warna kuning pucat sehingga memiliki kenampakan yang kurang menarik, maka dilakukan penambahan sari bunga rosella untuk memberikan warna ungu yang lebih menarik.

Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) merupakan tanaman jenis perdu yang mudah tumbuh di daerah tropis sampai subtropis. Bagian bunga rosella yang bisa diproses menjadi makanan adalah kelopak bunganya yang mempunyai rasa yang sangat masam. Kelopak bunga rosella sering dimanfaatkan sebagai obat herbal dan dikemas dalam bentuk kering seperti teh merah rosella.

Bunga rosella memiliki pigmen antosianin yang dapat memperbaiki warna dari selai apel yang berwarna kuning hingga kuning pucat sehingga memungkinkan untuk mengombinasikan kedua bahan

tersebut pada pembuatan selai. Bunga rosella juga mempunyai pH yang rendah, yakni sekitar 3,0-3,5 sehingga cocok digunakan untuk mengatur tingkat keasaman pada pembuatan selai. Keasaman yang tinggi pada bunga rosella berasal dari komponen asam dominan berupa asam sitrat dan asam malat sebesar 13% (Mardiah *et al.*, 2009; Maryani dan Kristiana, 2008). Bunga rosella juga mengandung asam askorbat, asam maleat, asam hibiscat, asam oksalat, asam tartrat, dan asam glikolat (Mahadevan *et al.*, 2009).

Adanya penambahan bahan pendukung lainnya seperti gula berfungsi untuk mendukung pembentukan gel pektin, memberikan rasa manis dan sebagai pengawet pada selai. Penambahan pektin akan meningkatkan pembentukan gel dan mencegah sineresis pada selai. Pektin membentuk gel yang baik pada kisaran pH 2,8 – 3,5. Jika pH kurang dari pH optimal maka kekuatan gel dapat menurun, sedangkan pH lebih dari 3,5 tidak membentuk gel yang baik (Sriamornsak, 2003).

Penelitian pendahuluan dengan penambahan sari bunga rosella sebesar 5%, 15% dan 30% dari berat total bubur buah apel menghasilkan selai dengan karakteristik yang diinginkan. Nilai pH selai apel rosella yang diperoleh sekitar 3,3 – 3,7, sedangkan total padatan terlarut sekitar 66 – 68% Brix dan daya oles semakin mudah dioles dengan semakin besar penambahan sari rosella. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan tersebut, penambahan sari bunga rosella yang diteliti sebesar 0%, 5%, 10%, 15%, 20% dan 25% dari berat bubur apel. Enam taraf perlakuan tersebut dilakukan untuk mengetahui sifat fisikokimia dan organoleptik selai secara lebih detail.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh konsentrasi sari bunga rosella terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai apel *romebeauty*- rosella?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh konsentrasi sari bunga rosella terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai apel *romebeauty*- rosella.

1.4. Manfaat Penelitian

- a. Untuk memperkenalkan variasi selai baru yaitu selai apel *romebeauty*-rosella kepada masyarakat.
- b. Untuk memberikan nilai tambah pada buah apel *rome beauty* dan bunga rosella yang masih jarang dimanfaatkan.