

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah nangka (*Arthocarpus integra*) merupakan salah satu jenis buah-buahan tropis yang banyak terdapat di Indonesia, terutama di daerah Riau, Sumatera Barat, Sumatera Utara dan Pulau Jawa. Buah nangka selain dikonsumsi dalam bentuk segar juga dapat dimanfaatkan menjadi beraneka bentuk makanan untuk keperluan rumah tangga ataupun sebagai bahan baku industri makanan dan minuman.

Buah nangka mempunyai cita rasa yang khas ; hasil olahan nangka kini banyak dicari konsumen. Di Indonesia jarang sekali nangka diolah baik sebagai produk kering maupun basah sehingga berdaya simpan lama ; sehingga bila musim buah nangka usai, produk nangka sulit sekali dijumpai (Wahyudi, 1993).

Produksi buah nangka di Jawa Timur pada tahun 1986 adalah 405.416 ton, sedangkan pada tahun 1992 adalah 555.908 ton. Karena demikian besarnya produksi buah nangka tersebut, maka perlu dilakukan pengolahan terhadap buah nangka dengan tujuan untuk menyelamatkan buah nangka yang tidak habis dikonsumsi dalam bentuk segar

dan juga supaya dapat dinikmati sepanjang tahun.

Menurut Muchtadi (1979) jumlah kehilangan akibat kerusakan hasil pertanian di Indonesia cukup besar, yaitu sekitar 35-40%, sehingga perlu dilakukan berbagai teknik pengolahan untuk mencegah kehilangan hasil pertanian akibat pembusukan. Buah nangka yang masak optimal hanya bisa bertahan sampai satu minggu setelah pemanenan, kemudian mengalami penurunan mutu dan akhirnya membusuk (Pantastico, 1986). Dengan demikian buah nangka perlu penanganan khusus, misalnya diolah menjadi produk lain untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonomi bahan. Daging buah nangka matang dapat diolah menjadi beberapa macam produk makanan dan minuman yang diawetkan misalnya manisan buah, dodol, sirup, sele, dan lain-lain (Daud, 1986).

Salah satu bentuk olahan nangka yang belum banyak dikembangkan di Indonesia yaitu "leather". "Leather" adalah bubur buah kering. Menurut Astawan (1991), bubur buah adalah cairan buah beserta jaringan buah.

Nangka mempunyai kandungan gula cukup tinggi, sehingga sangat memungkinkan terjadinya reaksi pencoklatan non enzimatis pada proses pengeringan yakni reaksi Maillard. Keadaan semacam ini dapat diatasi

dengan menurunkan pH, dan salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah dengan menambahkan asam sitrat. Untuk menghentikan kegiatan enzim fenolase yang menyebabkan reaksi pencoklatan enzimatis maka perlu dilakukan blanching terhadap bahan tersebut.

1.2. Masalah

Adakah pengaruh waktu blanching dan konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisiko-kimia "leather" nangka ?

1.3. Tujuan

Melalui penelitian ini diharapkan dapat diketahui pengaruh waktu blanching dan konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisiko-kimia "leather" nangka.