

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Nanas merupakan buah yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia dan juga tinggi ketersediaannya di Indonesia. Nanas adalah buah yang memiliki karakteristik khas dari segi aroma, rasa, dan warna yang disukai sebagian besar masyarakat (Saputro *et al.*, 2018). Menurut Badan Pusat Statistik (2018), pada tahun 2018 jumlah produksi nanas menempati posisi keempat terbesar di Indonesia, yaitu sebanyak 1.805.506 ton. Pada tahun 2019, jumlah produksi nanas di Indonesia meningkat menjadi 2.196.458 ton (Badan Pusat Statistik, 2019). Tingginya jumlah produksi nanas serta sifatnya yang mudah rusak atau mengalami kebusukan menyebabkan perlu dilakukan pengolahan nanas menjadi produk lain yang memiliki umur simpan lebih panjang. Salah satu produk olahan nanas yang cukup populer adalah selai nanas.

Selai nanas adalah produk olahan pangan yang termasuk ke dalam kategori selai buah. Selai buah adalah salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan, ditambah gula, dan dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat. Selai biasanya dimakan dengan cara dioleskan pada roti tawar atau sebagai pengisi pada roti isi (Andrianto, 2013). Sifat kental dari selai buah merupakan salah satu parameter yang dikehendaki oleh para konsumen. Salah satu cara untuk mendapatkan sifat kental pada pembuatan selai nanas adalah dengan penambahan hidrokoloid seperti pektin. Fahrizal & Fadhil (2014) menjelaskan bahwa pemanfaatan pektin pada bahan pangan seperti selai merupakan salah satu alternatif yang bisa dilakukan khususnya pada bahan yang kadar pektinnya sedikit seperti buah nanas.

Penambahan pektin dengan konsentrasi yang berbeda pada suatu produk pangan dapat mempengaruhi tekstur dan pembentukan gel produk pangan tersebut. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Putri *et al.* (2017), semakin tinggi penambahan pektin pada selai wortel, maka kekerasan dan kelengketan cenderung semakin meningkat. Rianto *et al.* (2017) dalam penelitiannya mengenai

pengaruh penambahan pektin pada selai jagung manis juga menyatakan bahwa semakin tinggi konsentrasi pektin yang ditambahkan maka selai yang terbentuk akan semakin keras. Konsentrasi pektin yang berbeda juga dapat mempengaruhi karakteristik lain selain tekstur dan pembentukan gel pada suatu produk pangan. Pada penelitian Fahrizal & Fadhil (2014), konsentrasi pektin yang berbeda berpengaruh terhadap kadar air, total padatan terlarut, pH, rasa, dan aroma dari selai nanas.

Pektin adalah salah satu jenis hidrokoloid yang umum digunakan pada berbagai olahan pangan. Hidrokoloid merupakan komponen polimer yang dimanfaatkan sebagai pembentuk gel, pengental, *emulsifier*, perekat, penstabil, dan pembentuk lapisan film (Herawati, 2018). Menurut Sulaiman & Muzaifa (2016), pektin biasanya digunakan pada produk saus, kecap, es krim, sirup, manisan, produk susu, jeli, dan selai. Jika pektin di dalam larutan ditambahkan gula dan asam akan terbentuk gel, sehingga prinsip ini digunakan sebagai dasar pembuatan selai (Fahrizal & Fadhil, 2014). Konsentrasi pektin yang digunakan pada pembuatan selai tentu akan mempengaruhi pembentukan gel dan tekstur selai yang dihasilkan. Adanya pengaruh konsentrasi pektin yang berbeda pada pembuatan selai nanas menyebabkan perlu adanya penelitian tentang pengaruh konsentrasi pektin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai nanas serta konsentrasi pektin yang tepat untuk menghasilkan selai nanas.

### **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi pektin yang berbeda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai nanas?
2. Berapa konsentrasi pektin yang tepat untuk menghasilkan selai nanas terbaik berdasarkan uji organoleptik?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi pektin yang berbeda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai nanas.
2. Mengetahui konsentrasi pektin yang tepat untuk menghasilkan selai nanas terbaik berdasarkan uji organoleptik.

#### 1.4. Manfaat Penelitian

Sebagai referensi ilmu pengetahuan dalam pengembangan produk pangan, khususnya pembuatan selai nanas dengan penambahan pektin.

