

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Apel Manalagi adalah salah satu apel lokal yang dipanen dua kali dalam setahun. Apel Manalagi memiliki kulit yang berwarna hijau kekuningan, daging buah putih, dan berasa manis. Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Provinsi Jawa Timur (2013) menyatakan bahwa hasil panen apel per hektar dengan jarak tanam apel 3,5 meter mencapai lebih dari 20 ton. Di Indonesia, apel masih kurang diminati untuk dijadikan buah meja sebagai makanan pencuci mulut. Oleh karena itu telah muncul berbagai produk olahan apel seperti keripik, sari buah, dan jenang yang lebih diminati oleh masyarakat.

Pemanfaatan apel dalam pengolahan *frozen dessert* memberikan peluang upaya diversifikasi pangan yang cocok untuk dikembangkan Indonesia yang beriklim tropis. Selain itu pengolahan pada suhu dingin juga dapat memperpanjang umur simpan apel. Salah satu *frozen dessert* yang berpeluang untuk diolah menggunakan bahan dasar apel adalah velva. Velva merupakan salah satu produk *frozen dessert* yang berasal dari campuran bubur (*puree*) buah, gula, dan bahan penstabil yang dibekukan dengan alat pembeku es krim. Kenampakan velva menyerupai *sherbet* ataupun *water ice*. Perbedaan utama antara velva dengan *sherbet* dan *water ice* adalah konsistensi buah yang digunakan. Velva menggunakan bubur buah, sedangkan *sherbet* dan *water ice* menggunakan sari buah.

Serat pangan yang terdapat di dalam apel merupakan komponen polisakarida struktural yang dapat berfungsi sebagai total padatan penyusun *body* velva. Ciri-ciri velva yang baik adalah tekstur halus, tidak mudah

meleleh, kenampakan seragam, warna menarik, citarasa yang sesuai dengan buah aslinya (Charley, 1982).

Percobaan pendahuluan dilakukan untuk menentukan konsentrasi *puree* dan konsentrasi gula. Dari percobaan pendahuluan tersebut dipilih perlakuan perbandingan buah dan air 2:1 dan penambahan gula 30% karena menghasilkan sistem koloid velva yang stabil, tetapi kristal es yang terbentuk besar sehingga velva cepat meleleh dan memberikan kesan terlalu dingin di dalam mulut.

Upaya untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan menggunakan penambahan hidrokoloid pada pembuatan Velva Apel Manalagi. Penambahan hidrokoloid pada konsentrasi tertentu dapat mempengaruhi sifat fisik dan organoleptik velva. Penelitian utama dilakukan untuk mempelajari pengaruh penambahan jenis hidrokoloid dan konsentrasi hidrokoloid terhadap sifat fisik yang meliputi viskositas, *overrun*, dan laju pelelehan serta organoleptik yang meliputi warna, kemudahan disendok, *sandness*, pelelehan di dalam mulut, dan *flavor* Velva Apel Manalagi.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah pengaruh jenis hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik Velva Apel Manalagi?
2. Bagaimanakah pengaruh konsentrasi hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik Velva Apel Manalagi?
3. Bagaimanakah pengaruh interaksi jenis dan konsentrasi hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik Velva Apel Manalagi?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh jenis hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik Velva Apel Manalagi.

2. Mengetahui pengaruh konsentrasi hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik Velva Apel Manalagi.
3. Mengetahui pengaruh interaksi jenis dan konsentrasi hidrokoloid yang digunakan terhadap sifat fisik dan organoleptik Velva Apel Manalagi.