

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah kawista merupakan buah yang banyak dijumpai didaerah Rembang, tumbuhan kawista ini biasa tumbuh pada daerah beriklim tropis seperti Indonesia, Malaysia, India dan Thailand. Kawista yang memiliki nama latin *Limonia acidissima* termasuk ke dalam golongan jeruk-jerukan *Rutaceae*. Buah kawista memiliki aroma dan rasa yang khas menyerupai soda. Buah kawista dapat dikatakan memiliki kandungan nutrisi yang lengkap karena mengandung berbagai macam jenis vitamin, antioksidan dan mineral yang dapat dimanfaatkan oleh tubuh. Berbagai manfaat yang dapat diperoleh jika mengkonsumsi buah kawista, antara lain : dapat mencegah dan mengobati penyakit gusi berdarah, menghilangkan kembung, dan dari bubur buahnya dapat mengobati disentri, diare dan penyakit wasir (Nguyen *et al.*, 2014).

Buah kawista sering dimanfaatkan dan diolah menjadi sirup atau sari buah, selain itu buah kawista juga dapat diolah menjadi produk lain seperti manisan bubuk buah yang berbentuk lembaran atau biasa disebut dengan *leather*. Menurut Herliana (1999) dalam Mira (2015), *leather* merupakan produk manisan yang berasal dari bubuk buah dimana ditambahkan pemanis berupa gula dan *gelling agent* dengan konsentrasi tertentu, kemudian dilakukan proses pengeringan sehingga terbentuk lembaran. *Leather* buah merupakan produk yang berbentuk lembaran tipis seperti kulit dengan tekstur yang plastis dan kenyal, rasanya manis dan masih memiliki rasa khas buah yang digunakan. Menurut Kwartiningsih (2005) dalam Mei (2014) *Leather* buah memiliki keuntungan antara lain

masa simpan yang cukup lama, kemudahan diproduksi, dan nutrisi yang terkandung didalamnya tidak banyak berubah Standar kualitas *leather* buah belum terdaftar pada SNI sehingga standar mutu masih mengacu kepada standar mutu manisan buah kering.

Penambahan *gelling agent* pada pembuatan *leather* bertujuan agar produk *leather* yang dihasilkan memiliki sifat plastis seperti kulit, dan kenyal saat dikunyah. Salah satu alternatif bahan yang dapat digunakan sebagai *gelling agent* adalah pektin. Pektin digunakan karena karakteristik pektin yang cocok dalam membentuk tekstur *leather*. Pada konsentrasi yang sama jika dibandingkan dengan CMC atau gelatin, pektin memiliki kenampakan dan tekstur terbaik. Pektin termasuk kelompok polisakarida yang memiliki berat molekul cukup tinggi. Menurut Mandagi (2015), penambahan pektin dengan konsentrasi (0,5; 1; 1,5; 2; 2,5) % pada *leather* buah jambu berpengaruh terhadap tekstur *leather* buah jambu yaitu *hardness*, *gumminess*, *chewiness*. Berdasarkan hasil penelitian Ramdani (2012) dalam Mira (2015) penggunaan pektin dengan konsentrasi 1% pada *leather* stroberi menghasilkan warna, rasa dan tekstur yang lebih disukai. Pada penelitian ini dilakukan pembuatan *leather* kawista dengan penambahan pektin sebanyak (0,25; 0,5; 0,75; 1; 1,25; 1,5) %. Pada penelitian pendahuluan penambahan pektin memberikan pengaruh yang berbeda pada tekstur, kekenyalan, dan elastisitas *leather* yang dihasilkan. Diperlukan penambahan pektin yang tepat untuk memperoleh produk *leather* kawista yang baik. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan pektin pada *leather* buah kawista terhadap sifat fisikokimia dan organoleptiknya.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan pektin terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *leather* buah kawista?
2. Berapa penambahan pektin yang sesuai untuk pengolahan buah kawista menjadi *leather* kawista?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan pektin terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *leather* buah kawista.
2. Mengetahui penambahan pektin yang sesuai untuk pengolahan buah kawista menjadi *leather* kawista