

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah nanas (*Ananas comosus*) merupakan salah satu jenis buah yang mudah didapat dan dibudidayakan di Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (2019), produksi buah nanas pada tahun 2019 di Indonesia cukup tinggi yakni mencapai 2.196.458 ton. Buah nanas merupakan buah yang kaya akan nutrisi. Buah nanas per 100 g mengandung karbohidrat 12,63 g, gula 9,26 g, serat 1,4 g, protein 0,54 g, dan Vit C 36,2 mg. Buah nanas juga mengandung besi, fosfor, kalsium, lemak, magnesium, seng, potasium, thiamin (Vit B1), riboflavin (Vit B2), niacin (Vit B3), *pantathenic acid* (Vit B5), Vit B6 dan *folate* (Vit B9) (Lubis, 2020). Masyarakat umumnya mengkonsumsi buah nanas karena komposisi zat gizi yang tinggi terutama vitamin C (Pratiwi dkk., 2016). Buah nanas merupakan buah tropis yang bersifat klimaterik sehingga umur simpannya tidak panjang. Pengolahan lebih lanjut buah nanas menjadi produk selai bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai ekonomis.

Selai buah adalah salah satu bentuk pengolahan buah segar. Selai buah adalah produk pangan semi basah/ padat yang diperoleh dari bubur buah dan gula yang dicampurkan kemudian dipekatkan. Selai buah setidaknya terbuat dari 45% berat sari buah dan 55% berat gula (Samosir dkk., 2018). Selai pada umumnya digunakan sebagai pelengkap roti, isian kue kering dan bahan tambahan produk pangan (Saputro dkk., 2018). Selai memiliki rentang pH yang sempit yakni 3,10-3,46, nilai pH selai dipengaruhi oleh bahan penyusun (Yuliani, 2011). Selai buah pada umumnya terdiri dari buah, pektin, asam dan gula. Buah yang digunakan dalam pembuatan dapat dalam bentuk bermacam-macam seperti sari, bubur, maupun potongan buah. Selai yang baik memiliki warna cerah, jernih, kenyal, dan memiliki rasa buah yang asli (Indrati dan Gardjito, 2013). Karakteristik tersebut dapat diperoleh apabila perbandingan bahan penyusun seperti sari dan bubur buah yang digunakan sesuai.

Sari buah adalah salah satu bahan baku pembuatan selai yang diperoleh dari bubur buah yang telah dihaluskan dan disaring. Bubur buah adalah buah yang telah dihaluskan. Sedangkan potongan buah adalah buah segar yang dipotong dengan ukuran tertentu.. Bahan penyusun berupa buah dalam bentuk sari dan bubur yang melalui tahap pengolahan yang berbeda diduga mempengaruhi karakteristik selai yang dihasilkan. Sari memberikan tekstur halus sedangkan bubur memberi tekstur berserat. Selai yang umum dijumpai di pasaran memiliki tekstur yang beragam. Nanas memiliki beragam varietas salah satunya nanas madu. Penelitian yang dilakukan menggunakan nanas madu. Nanas madu dipilih karena keberadaannya di Indonesia yang mudah dijumpai dan memiliki keunggulan dibanding nanas varietas lain yakni rasa yang lebih manis (Pratiwi dkk., 2016).

Selai dalam pembuatannya memerlukan bahan lain selain buah seperti pektin, Na-CMC, gula, asam sitrat, sodium benzoat dan pasta nanas. Adanya interaksi antara bahan penyusun seperti pektin, Na-CMC, gula, dan asam sitrat dengan bahan utama buah membentuk suatu kompleks gel yang mempengaruhi pembentukan tekstur, rasa dan daya oles dari selai. Penelitian yang dilakukan pada pembuatan selai oles buah nanas adalah perbandingan sari buah dan bubur daging buah. Proporsi antara sari buah dan bubur daging buah yang digunakan dalam penelitian adalah 90%:10%, 80%:20%, 70%:30%, 60%:40%, 50%:50%, 40%:60%, 30%:70%. Perbandingan proporsi dimaksudkan agar dapat diketahui pada tingkat proporsi mana selai memiliki sifat fisikokimia dan organoleptik yang dapat diterima oleh masyarakat.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi sari buah dan bubur daging buah nanas terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai nanas?
2. Berapakah proporsi sari buah dan bubur daging buah nanas yang menghasilkan selai nanas yang paling disukai secara organoleptik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi sari buah dan bubur daging buah nanas terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai nanas
2. Mengetahui proporsi sari buah dan bubur daging buah nanas yang menghasilkan selai nanas yang paling disukai secara organoleptik

1.4. Manfaat Penelitian

Untuk mengetahui formulasi terbaik proporsi sari dan bubur yang tepat pada pembuatan selai dan dapat diterima di pasaran.

