

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Terung Belanda merupakan salah satu komoditas buah yang serbaguna, tergolong sebagai komoditas komersial dan masih memiliki harga jual yang murah, apalagi jika musim panen (Anomymous, 2010). Terung belanda memiliki masa simpan yang pendek setelah dipanen sehingga perlu penanganan yang baik setelah panen. Salah satu alternatif untuk mempertahankan mutu, memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai ekonominya yaitu dengan menggunakan terung belanda sebagai dasar pembuatan selai lembaran.

Selai yang beredar di pasar umumnya berbentuk selai oles. Hal ini dianggap kurang praktis dalam penyajiannya sehingga perlu pengembangan bentuk olahan lain, seperti selai lembaran. Selai lembaran lebih praktis dan lebih mudah dalam penyajiannya, sehingga menjadi alternative utama produk pangan yang dapat dikonsumsi bersama roti untuk sarapan pagi. Pada zaman moderen ini, orang cenderung melakukan kegiatan berdasarkan tingkat kepraktisannya. Semakin tinggi tingkat kepraktisan suatu kegiatan, maka kegiatan tersebut cenderung lebih dominan untuk dipilih. Bahan pembentuk gel yang selama ini digunakan dalam pembuatan selai lembaran pada umumnya adalah agar (karagenan) karena sifatnya sebagai pengental.

Dalam perdagangan sering ditemukan produk dengan nama “*Jelly gum*” yang tidak mencantumkan komponen yang sebenarnya dan dijual curah. Untuk menghindari praktek *adulteration* maka diperlukan perbandingan sifat gel dari agar, nutrijel, atau *Jelly gum* yang diklaim mengandung tepung konjak/tepung porang. Konjak diperoleh dari umbi

porang, umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) merupakan jenis tanaman umbi yang mempunyai potensi dan prospek ekonomi tinggi untuk dikembangkan di Indonesia.

Di Indonesia tanaman porang banyak ditemukan, salah satunya adalah di daerah Nganjuk. Menurut Badan Pusat Statistik (2011), pada tahun 2006 Lembaga Masyarakat Desa Hutan Argomulyo yang berkedudukan di Desa Sugihwaras, Kecamatan Ngluyu, Kab. Nganjuk itu menghasilkan 1.200 ton umbi porang basah dan pada 2007 produksinya ditargetkan naik menjadi 2.000 ton. Dengan cita rasa netral, konjak mudah dicampur dan dikombinasikan dengan beragam bahan baku kue tradisional dan moderen. Konjak juga sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan pangan, seperti dalam pembuatan es krim dapat ditambahkan tepung porang sebagai alternatif bahan penstabil karena komponen utama porang adalah glukomanan.

Tujuan penelitian ini adalah membandingkan sifat gel dari agar, nutrijel atau *jelly gum* dalam pembuatan selai lembaran terung belanda karena karakterisasi sifat gel perlu dilakukan untuk mendeteksi kemurnian dan juga pengembangan produk. Konsentrasi agar, nutrijel atau *jelly gum* yang digunakan dalam pembuatan selai lembaran berbeda-beda karena masing-masing gel yang digunakan memiliki sifat yang berbeda dalam menghasilkan selai lembaran yang kokoh. Pengembangan selai lembaran terung belanda telah dilakukan oleh Latifah dkk, (2013) dengan menggunakan nutrijel sebagai pengental.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana perbandingan sifat gel komersial agar, nutrijel, atau *jelly gum* dalam pembuatan selai lembaran terung belanda?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui perbandingan sifat gel dari agar, nutrijel atau *jelly gum* dalam pembuatan selai lembaran terung belanda.