

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Gulma merupakan tumbuhan yang sering kali tumbuh pada tempat yang tidak dikehendaki karena menimbulkan gangguan pada tanaman. Didalam komoditas suatu tanaman selalu ada persaingan dalam penyerapan makanan, terutama persaingan antara tanaman yang dibudidayakan dan gulma yang memperebutkan unsur hara (Sastroutomo, 1990).

Salah satu gulma yang sering dijumpai di areal pertanian adalah krokot. Tanaman krokot mudah ditemukan dan banyak tumbuh liar di areal pertanian dan pekarangan rumah. Menurut Departemen Kesehatan (1972), tanaman ini mengandung kalori, protein, pektin, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B1 dan vitamin C.

Tanaman krokot pada umumnya kurang dimanfaatkan oleh sebagian orang sebagai bahan makanan. Hal ini dikarenakan banyak orang belum mengetahui kandungan yang ada didalam tanaman krokot. Tanaman krokot biasanya hanya digunakan sebagai obat alternatif atau pengobatan herbal dan pecel. Kandungan pektin yang terdapat dalam krokot yang bisa di jadikan syarat utama dalam pembuatan selai. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi dalam memanfaatkan tanaman krokot. Salah satunya digunakan sebagai bahan dasar dalam membuat selai.

Selai merupakan salah satu jenis menu pelengkap dalam menghadirkan makanan terutama bersamaan dengan roti tawar. Selai dan roti adalah makanan yang umum dikonsumsi masyarakat sebagai makanan pengganti nasi pada pagi hari. Javanmard dan Endan (2010) menyatakan bahwa selai merupakan makanan yang dapat dibuat secara sederhana yaitu dari buah-buahan yang berasa asam. Menurut Yuliani (2011), selai berbentuk semi padat dan terbuat dari campuran 45 bagian berat buah-buahan dan 55 berat gula.

Dalam pembuatan selai dapat dilakukan beberapa inovasi, salah satunya dengan penambahan zat pemanis alami. Pemanis alami dapat diperoleh dari air perasan tebu (*Saccharum officinarum* L.), karena perasan tebu mengandung sukrosa yang tinggi yaitu 11 – 19%. Beberapa komponen yang lain yang terdapat didalam perasan tebu antara lain monosakarida 0,5 – 1,5%, sukrosa 11 – 19%, zat organik 0,5 – 1,5%, zat anorganik 0,15%, air 65 – 75%, dan bahan lainnya 12% (Primahandana dan Hendroko, 2008).

Perasan tebu juga kaya akan khasiat, yakni untuk mengobati sakit panas, batuk, memerangi kanker, membersihkan aliran urin dan juga membantu ginjal untuk melakukan fungsinya dengan lancar. Sari tebu memiliki kandungan protein, kalsium, lemak, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6, vitamin C dan asam amino (Sekarindah, 2006).

Mutu selai dapat dilihat berdasarkan penilaian sifat organoleptik atau penilaian dengan menggunakan panca indra manusia (Achmad 1999). Organoleptik yang diujikan dalam penelitian ini meliputi warna, aroma,

tekstur, dan rasa dengan panelis dalam kategori agak terlatih berdasarkan jenis kelamin (Rahayu 1997).

Produk selai sesudah jadi akan mengalami proses batas umur (kadaluarsa) yang meliputi perubahan fisiologis, enzimatis, dan kimiawi. Perubahan fisiologis yang dapat mempengaruhi penurunan daya tarik dan kualitas selai, ditandai dengan perubahan warna, tekstur, rasa dan bau (Sarwono, 1989). Penetapan daya simpan dan parameter sensori sangat penting pada tahap penelitian dan pengembangan produk pangan baru, daya simpan merupakan hal yang penting bagi konsumen untuk menghindari keracunan. Masalah utama dalam penyimpanan selai pada suhu kamar adalah penurunan kualitas akibat menurunnya berat serta nilai gizi seperti vitamin dan kadar gula. Hal ini disebabkan oleh proses transpirasi dan respirasi yang berlangsung cepat dan terus menerus (Anonim, 1999).

Dari uraian di atas, peneliti akan melakukan penelitian dengan mengambil judul “ **UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN SELAI GULMA KROKOT (*Portulaca oleracea*) DENGAN PENAMBAHAN AIR PERASAN TEBU (*Saccharum officinarum* L.) DENGAN PERBANDINGAN YANG BERBEDA**”

B. PEMBATASAN MASALAH

Agar pokok masalah yang dibahas tidak terlalu luas, maka permasalahan dibatasi sebagai berikut :

1. Subyek penelitian

Subyek dalam penelitian ini adalah pemberian perasan tebu (*Saccharum officinarum* L) dan krokot basah dengan konsentrasi yang berbeda.

2. Obyek penelitian

Obyek dalam penelitian ini adalah selai dari tanaman krokot (*Portulaca oleracea*)

3. Parameter penelitian

Parameter dalam penelitian ini adalah dan kualitas selai dengan uji sifat organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur, dan daya terima) dan daya simpan selai.

C. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah uji organoleptik dan daya simpan selai gulma krokot dari bahan krokot basah terhadap air perasan tebu dengan perbandingan yang berbeda dan sesuai perbandingan optimal.

D. TUJUAN PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik dan daya simpan selai gulma krokot dari bahan krokot basah terhadap air perasan tebu dengan perbandingan yang berbeda dan sesuai perbandingan optimal.

E. MANFAAT PENELITIAN

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, baik yang bersifat teoritis maupun praktis.

1. Manfaat Teoritis

Secara umum penelitian ini untuk sosialisasi ke masyarakat bahwa tanaman krokot yang kaya akan manfaat sangat dianjurkan untuk dikonsumsi. Dengan adanya variasi olahan dapat meningkatkan kandungan kalori, protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B1, vitamin C (Depkes RI 1972)

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Masyarakat

- 1) Menambah pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan kandungan tanaman krokot sehingga meningkatkan minat konsumsi.
- 2) Memberi variasi pengolahan tanaman krokot agar mempunyai nilai tambah dan digemari, serta memudahkan pengolahan untuk konsumsi masyarakat .
- 3) Hasil penelitian dapat dikembangkan sebagai sentra usaha kecil yang dapat menambah pendapatan masyarakat.
- 4) Dapat meningkatkan kesehatan masyarakat dan dapat mengatasi berbagai penyakit.
- 5) Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis tanaman krokot dan sari tebu

b. Bagi Peneliti

- 1) Dapat memperoleh pengalaman langsung bagaimana cara membuat tanaman krokot (*Portulaca oleracea*) sebagai bahan pembuatan selai dengan penambahan perasan tebu (*Saccharum officinarum* L)
- 2) Dapat menambah keterampilan peneliti khususnya yang terkait dengan penelitian pembuatan selai.

c. Bagi peneliti selanjutnya

- 1) Memberi sumbangan pemikiran dan dapat dipakai sebagai bahan masukan apabila melakukan penelitian sejenis.
- 2) Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya.