

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Selai dan roti dapat digunakan sebagai pengganti nasi pada pagi, siang atau malam hari. Bahan dasar selai umumnya terbuat dari buah-buahan dan kacang, namun menurut penelitian Rustoni (2013) gulma krokot dapat digunakan untuk bahan dasar pembuatan selai. Menurut Departemen Kesehatan (1972) tanaman ini mengandung air (93,09 %), kalori (21 kal), protein (1,7 g), pektin (0,87 g), lemak (0,4 g), hidrat arang (3,8 g), kalsium (103 mg), fosfor (39 mg), besi (3,6 mg), vitamin A (2,55 mg), vitamin B1 (0,03 mg) dan vitamin C (25 mg).

Tanaman krokot merupakan tanaman gulma yang belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Masyarakat memanfaatkan tanaman krokot sebagai bahan makanan namun hanya dijadikan pecel. Menurut Rahardjo (2007) dan Rashed *et al.*, (2004) ternyata krokot dapat digunakan sebagai sumber antioksidan karena mengandung asam lemak omega-3 tertinggi diantara sayuran lainnya. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi makanan dari tanaman krokot yang dapat dibuat oleh masyarakat secara umum. Salah satu inovasi makanan dengan bahan dasar krokot adalah selai. Menurut Rustoni (2013) daya simpan selai tersebut yang terlalu singkat yaitu hanya 4 hari.

Bahan pengawet dibutuhkan dalam pencegahan mikroorganisme ataupun menjaga kualitas makanan. Pengawet pada makanan dapat dibedakan menjadi dua yaitu pengawet kimia dan pengawet alami. Bahan pengawet kimia berasal dari bahan-bahan kimia. Pengawet alami pada makanan dapat berasal dari rempah-rempah. Salah satu rempah-rempah yang dapat digunakan sebagai pengawet alami adalah rimpang jahe. Menurut Hasym (2009) kandungan dari jahe adalah minyak atsiri (0,5 – 5,6%), zingiberon, zingiberin, barneol, kamfer, folandren, sineol, gingerin, vitamin (A, B1, dan C), karbohidrat (20 – 60%), damar (renin) dan asam-asam organik (malat dan oksalat). Kandungan minyak atsiri pada jahe telah dibuktikan mempunyai sifat anti mikrobia diantaranya, menghentikan pertumbuhan bakteri *Bacillus subtilis*, *Micrococcuz varians* dan *Leuconostoc sp.* (Foster, 2000; Ardiansyah, 2003 dan Uhl, 2000).

Menurut penelitian Ani, dkk (2011) dalam pembuatan selai dapat dilakukan beberapa inovasi, salah satunya dengan penambahan gula aren sebagai pemanis alami dan jahe sebagai pengawet alami. Gula aren merupakan salah satu alternatif pemanis alami yang dapat ditambahkan pada makanan. Gula aren diperoleh dari proses penyadapan nira aren yang kemudian dikurangi kadar airnya hingga menjadi padat. Aroma gula aren lebih sedap dari pada gula tebu atau gula pasir.

Pada penelitian ini akan dibuat selai krokot dengan penambahan jahe dan gula aren untuk memperpanjang daya simpan dan menjaga kualitas organoleptik untuk dapat diamati dengan parameter sensori

(warna, flavor, aroma, rasa dan tekstur) (Gelman *et al*; 1990). Selain itu, Pada saat produk baru diproduksi mutu produk dianggap dalam keadaan 100% dan akan menurun sejalan dengan lamanya penyimpanan atau distribusi (Rahayu *et al.*, 2003). Produk selai sesudah jadi akan mengalami proses batas umur (kadaluarsa) yang meliputi perubahan fisiologis, enzimatik, dan kimiawi (Sarwono, 1989).

Dari hasil pra penelitian ternyata warna yang dihasilkan kurang menarik (coklat tua kehijauan), sehingga perlu dilakukan variasi warna agar warna selai menjadi lebih menarik. Pewarna yang digunakan adalah pewarna alami yang tidak berbahaya bagi kesehatan. Salah satu pewarna alami yang dapat digunakan adalah sari buah naga merah. Sari buah naga mengandung zat warna alami antosianin yang cukup tinggi. Antosianin merupakan zat warna yang berperan memberikan warna merah yang berpotensi sebagai zat warna alami untuk pangan. Diharapkan dengan penambahan sari buah naga merah menghasilkan warna selai yang lebih menarik.

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 jahe dan gula aren pada selai gulma krokot dengan konsentrasi yang berbeda.

2. Obyek penelitian

Obyek dalam penelitian ini adalah organoleptik dan daya simpan selai dari bahan dasar tanaman krokot dengan pewarna sari buah naga merah.

3. Parameter penelitian

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

C. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas yang menjadi perumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah organoleptik selai krokot dengan pewarna sari buah naga merah dan penambahan jahe serta gula aren dengan konsentrasi yang berbeda?.
2. Bagaimanakah daya simpan selai krokot dengan pewarna sari buah naga merah dan penambahan jahe serta gula aren dengan konsentrasi yang berbeda?.

D. TUJUAN PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui:

1. Organoleptik selai krokot dengan pewarna sari buah naga merah dan penambahan jahe serta gula aren dengan konsentrasi yang berbeda.
2. Daya simpan selai krokot dengan pewarna sari buah naga merah dan penambahan jahe serta gula aren dengan konsentrasi yang berbeda.

E. MANFAAT PENELITIAN

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

1. Manfaat Teoritis

Secara umum penelitian ini untuk disosialisasikan ke masyarakat bahwa tanaman krokot memiliki kandungan kalori (21 kal), protein (1,7 g), pektin (0,87 g), lemak (0,4 g), hidrat arang (3,8 g), kalsium (103 mg), fosfor (39 mg), besi (3,6 mg), vitamin A (2,55 mg), vitamin B1 (0,03 mg) dan vitamin C (25 mg) yang tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai selai. Selain itu, dengan adanya variasi olahan yaitu dengan penambahan ekstrak jahe sebagai pengawet dan pemberi rasa serta gula aren yang digunakan sebagai pemanis sehingga, selai ini baik dikonsumsi oleh masyarakat.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Masyarakat

- 1) Menambah pengetahuan masyarakat tentang kandungan tanaman krokot sehingga dapat dimanfaatkan sebagai olahan selai sehingga meningkatkan minat konsumsi.
- 2) Memberi inovasi dan variasi pengolahan selai tanaman krokot agar mempunyai nilai tambah dan digemari masyarakat.
- 3) Dapat dijadikan sentra usaha kecil yang dapat menambah pendapatan masyarakat.
- 4) Dengan mengetahui kandungan tanaman krokot dapat meningkatkan kesehatan masyarakat.

b. Bagi Peneliti

- 1) Dapat memperoleh pengalaman langsung bagaimana cara pengolahan selai tanaman krokot dengan pewarna sari buah naga merah dan variasi penambahan ekstrak jehe dan gula aren.
- 2) Dapat menambah wawasan, pengetahuan, maupun keterampilan peneliti khususnya yang terkait dengan pengolahan selai tanaman krokot dengan pewarna sari buah naga merah dan variasi penambahan ekstrak jehe dan gula aren.

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dapat memberi sumbangan pemikiran dan dimanfaatkan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya apabila melakukan penelitian yang sejenis atau yang bersangkutan.