

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jambu biji merupakan tanaman sub tropis yang mudah ditemukan dan buahnya banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan segar. Jambu biji mengandung serat pangan sekitar 5,6 g per 100 g daging buah. Jenis serat yang cukup banyak terkandung dalam jambu biji adalah pektin, yang merupakan jenis serat yang bersifat larut dalam air. Jambu biji juga mengandung vitamin C yaitu sebanyak 87 mg/100 g (Hadisaputra, 2012). Kandungan pektin dalam jambu biji cukup tinggi sehingga dapat digunakan untuk bahan pembuat gel atau jeli. Manfaat pektin adalah untuk menurunkan kolesterol yaitu mengikat kolesesterol dan asam empedu dalam tubuh serta membantu pengeluarannya (Wirakusumah, 2002).

Jambu biji merupakan buah yang banyak dihasilkan di Indonesia dan berbuah sepanjang tahun, akan tetapi memiliki harga jual yang rendah dan masa simpan yang relatif singkat. Pemanfaatan jambu biji oleh masyarakat pada umumnya hanya sebatas untuk dikonsumsi langsung atau dibuat minuman jus. Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai jual dan masa simpannya maka buah jambu biji diolah menjadi produk selai yang mempunyai nilai tambah.

Selai adalah salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak

hingga kental atau berbentuk setengah padat. Buah-buahan yang dipilih untuk dijadikan bahan dalam pembuatan selai adalah buah yang sudah matang, tetapi tidak terlalu matang dan rasanya sedikit asam. Syarat pembuatan selai yang baik antara lain adalah mengandung asam yang berguna untuk mengentalkan selai dan menurunkan pH. Jadi semakin banyak kandungan asam yang dikandung oleh buah yang digunakan dalam pembuatan selai maka semakin baik pula selai yang dihasilkan. Asam yang menjadi salah satu syarat dalam pembuatan selai ini banyak terkandung dalam buah belimbing wuluh.

Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) tumbuh baik di daerah tropis dan memiliki buah yang rasanya masam karena mengandung asam sitrat sebesar 92,6-133,8 mEq/100 g. Buah belimbing wuluh juga mengandung vitamin C, yaitu sebanyak 25 mg/100 g (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1996). Kandungan air pada buah ini cukup tinggi, sehingga mudah busuk apabila disimpan dalam jangka waktu lama. Belimbing wuluh jumlahnya sangat melimpah dan berharga murah, namun tidak banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Jadi untuk meningkatkan daya simpan dan daya jual yang tinggi, buah belimbing wuluh diolah menjadi bahan tambahan dalam pembuatan selai. Buah belimbing wuluh juga kaya vitamin C sehingga berfungsi untuk meningkatkan kandungan vitamin C pada selai.

Buah belimbing wuluh memiliki beberapa khasiat bagi kesehatan, diantaranya mengobati diabetes mellitus, kolesterol, dan hipertensi. Buahnya dapat digunakan untuk batuk rejan, gusi berdarah, sariawan, sakit gigi

berlubang, jerawat, panu, tekanan darah tinggi, kelumpuhan, memperbaiki fungsi pencernaan, dan radang (Prihadi, 2008).

Syarat dalam pembuatan selai selanjutnya adalah pektin, yaitu zat yang berfungsi untuk mengentalkan selai. Salah satu tanaman yang mengandung senyawa pektin adalah kelopak bunga rosella, yaitu sebanyak 3,19%. Kelopak bunga rosella juga mengandung vitamin C yang cukup tinggi, yaitu sebesar 214,68 mg/100 g (Mardiah dkk, 2009). Namun tanaman ini belum banyak dimanfaatkan, sehingga kelopak bunga rosella diolah sebagai bahan tambahan dalam pembuatan selai.

Berdasarkan penelitian ilmiah yang dilakukan ilmuwan Sudan, rosella merah berkhasiat untuk menurunkan tekanan darah (hipertensi), antikejang, saluran pencernaan, anticacing (antelmintik), dan antibakteri (Irianto, 2009). Penambahan kelopak bunga rosella dalam pembuatan selai ini berperan sebagai sumber pektin alami dan untuk meningkatkan kandungan vitamin C, sehingga dapat dihasilkan selai yang sehat tanpa bahan pengawet.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk mencoba melakukan kajian tentang **“Kandungan Vitamin C dan Organoleptik Selai Jambu Biji dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella dan Buah Belimbing Wuluh”**.

B. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah yang dapat dikemukakan adalah sebagai berikut:

1. Subjek penelitian adalah ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh.
2. Objek penelitian adalah selai jambu biji dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh.
3. Parameter yang diukur adalah kandungan vitamin C dan organoleptik selai jambu biji dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat dirumuskan suatu permasalahan, yaitu:

1. Bagaimana kandungan vitamin C selai jambu biji yang ditambahkan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh dengan konsentrasi yang bervariasi?
2. Bagaimana hasil organoleptik selai jambu biji yang ditambahkan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh dengan konsentrasi yang bervariasi?

D. Tujuan

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui kandungan vitamin C selai jambu biji yang ditambahkan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh dengan konsentrasi yang bervariasi.
2. Mengetahui hasil organoleptik selai jambu biji yang ditambahkan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh dengan konsentrasi yang bervariasi.

E. Manfaat

1. Bagi pembaca, dapat digunakan sebagai bahan informasi dalam pembuatan selai jambu biji.
2. Bagi masyarakat, berguna untuk menambah pengetahuan dalam membuat olahan jambu biji menjadi produk pangan yang mempunyai nilai tambah.
3. Bagi peneliti, dapat untuk menambah wawasan pengetahuan dan pengalaman dalam penelitian khususnya pada pembuatan selai jambu biji dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh.