

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Jelly adalah makanan setengah padat yang terbuat dari sari buah-buahan dan gula. Syarat jelly yang baik ialah transparan, mudah dioleskan dan mempunyai aroma dan rasa buah asli (Koswara, 2011). Menurut Jelen (1985) dalam Padmaningrum (2013) komposisi jelly secara umum yakni 45 bagian buah dan 55 bagian gula, serta dibutuhkan sejumlah air (60-62 %) untuk melarutkannya hingga diperoleh produk akhir. Salah satu senyawa yang sangat berpengaruh dalam proses pembuatan jelly adalah pektin, sebab pektin mempengaruhi pembentukan gel dari jelly.

Lidah buaya prospektif untuk diolah menjadi berbagai produk pangan (makanan dan minuman) yang populer dan bernilai ekonomis tinggi seperti jelly. Gel lidah buaya mempunyai kandungan zat gizi antara lain air 99,2 g; lemak 0,2 g; energi 4,00 kal; pektin, hemiselulosa, glukomanan, asemanan dan devirat mannososa, protein 0,1 g, vitamin A 4,594 IU, vitamin C 3,476 mg dan total padatan terlarut 0,490% per 100 g bdd (Depkes,2004). Berdasarkan penelitian Fitriana dkk (2014) adanya diversifikasi produk dari lidah buaya sangat diharapkan agar dapat memberikan nilai tambah bagi lidah buaya sehingga masyarakat dapat lebih tertarik untuk mengkonsumsinya dan lebih bermanfaat dalam penggunaannya, karena selama ini pemanfaatan lidah buaya dalam bentuk segar kurang diterima, karena citarasanya kurang disukai.

Zat sari makanan merupakan suatu senyawa berwarna yang memiliki afinitas kimia terhadap benda yang diwarnainya. Warna suatu produk makanan ataupun minuman merupakan salah satu ciri yang sangat penting. Warna merupakan kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan, antara lain warna juga dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan, seperti pencoklatan (Cahyadi, 2009). Bahan sari yang sering digunakan dalam makanan olahan terdiri dari sari sintetis (buatan) dan sari natural (alami). Sarisintetis terbuat dari bahan kimia, seperti *Tartrazin* untuk warna kuning atau *Allura red* untuk warna merah. Sarisintetis yang boleh digunakan untuk makananpun harus dibatasi penggunaannya, karena pada dasarnya, setiap senyawa sintetis yang masuk kedalam tubuh akan menimbulkan efek seperti timbulnya kanker atau penyakit lainnya. Berbeda dengan sari alami yang malah mudah mengalami pemedaran pada saat diolah dan disimpan (Sarmalin, 2010). Salah satu sumber sari alami berasal dari buah strawberry. Warna yang dihasilkan dari buah strawberry adalah warna merah dikarenakan kaya akan pigmen warna antosianin dan mengandung anti oksidan tinggi.

Strawberry merupakan tanaman buah yang sudah banyak dibudidayakan masyarakat dunia termasuk Indonesia. Buah ini dapat dikonsumsi sebagai buah segar atau digunakan sebagai bahan baku produk makanan dan minuman lainnya (Balijestro, 2014). Sifat yang tidak menguntungkan dari strawberry adalah buahnya yang tidak tahan simpan dan mudah sekali rusak. Salah satu cara untuk dapat memperbaiki warna, cita rasa, kandungan vitamin yaitu strawberry

dibekukan atau diolah menjadi beberapa bentuk olahan berupa sari buah, selai, dan konsentrat. Dalam setiap 100 gram buah strawberry segar mengandung vitamin A 60 SI, vitamin C 60 mg dan air 89,9 g (Budiman dan Saraswati, 2008).

Vitamin C merupakan vitamin yang larut dalam air dan mudah rusak dengan adanya panas, oksidasi serta dipercepat oleh cahaya (Ika, 2006). Proses penurunan kadar vitamin C terjadi pada saat pengupasan, penghancuran dan pemanasan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Isnaini (2014) pada proses pembuatan jelly drink nanas terdapat proses-proses yang menyebabkan rusaknya vitamin C seperti *blanching* pada suhu 80⁰-91⁰C, penghancuran dengan menggunakan blender yang menyebabkan terjadinya oksidasi serta perebusan pada suhu 100⁰C.

Berdasarkan latar belakang, perlu adanya suatu penelitian tentang jelly lidah buaya dengan penambahan sari buah strawberry. Jelly lidah buaya ini adalah jenis produk olahan baru, maka perlu diteliti kandungan vitamin C dan daya terimanya sebelum dikonsumsi oleh masyarakat luas.

B. Perumusan Masalah

Sesuai latar belakang di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: “apakah terdapat perbedaan kadar vitamin C dan daya terima jelly lidah buaya dengan penambahan sari buah strawberry ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui kadar vitamin C dan daya terima jelly dari lidah buaya dengan pewarna alami dari sari buah strawberry.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur kadar vitamin C dari jelly lidah buaya yang ditambahkan sari buah strawberry.
- b. Mengukur daya terima jelly lidah buaya yang ditambahkan sari buah strawberry.
- c. Menganalisis pengaruh penambahan sari buah strawberry terhadap kadar vitamin C jelly lidah buaya.
- d. Menganalisis pengaruh penambahan sari buah strawberry terhadap daya terima jelly lidah buaya.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Bagi Masyarakat dan Industri
 - a. Memberikan pengetahuan tentang pemanfaatan lidah buaya dan buah strawberry dalam pembuatan jelly.
 - b. Memperluas pemanfaatan lidah buaya dan buah strawberry dalam pengolahan makanan

2. Bagi Peneliti

Dapat digunakan sebagai acuan atau referensi dalam penelitian sejenis selanjutnya.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah pada pembahasan mengenai kadar vitamin C dan daya terima jelly lidah buaya dengan penambahan sari buah strawberry.