BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Selai merupakan salah satu produk pangan yang sudah lama dikenal oleh masyarakat. Proses pembuatan selai yang sederhana membuat produk ini diproduksi oleh berbagai skala industri mulai dari industri besar hingga industri rumah tangga. Selai biasa digunakan sebagai olesan roti pada saat sarapan. Namun, kebutuhan akan selai kini tidak hanya didominasi oleh rumah tangga saja. Kebutuhan skala industri juga semakin besar seperti industri roti, es krim, *yoghurt*, *pancake* dan *waffle*. Permintaan akan selai terus meningkat setiap tahunnya, berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2015), permintaan akan selai berturut turut dari tahun 2012 sampai 2014 yaitu 1470,74 ton, 1595,61 ton dan 1728,72 ton per tahun.

Selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur gula atau campuran gula dengan dekstrosa atau glukosa, dengan atau tanpa penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan plastis (Suryani, *et al*., 2004). Kebiasaan mengolesi roti dengan selai terus berkembang dan memasyarakat, sehingga tidak hanya dikonsumsi oleh kalangan atas saja tetapi telah meluas ke kalangan menengah ke bawah. Selai termasuk salah satumakanan yang trend dan favorit bagi anak-anak hingga orang tua. Selai cukup mengenyangkan karena mengandung karbohidrat sebagai sumber energi dari manisnya gula (Sufi, 2009).

Selai mudah dijumpai dimana saja, mulai dari pasar modern hingga pasar tradisional. Selai sebagai bahan pelengkap makanan biasa digunakan di restoran, kios hingga pedagang roti keliling. Selai biasanya terbuat dari santan kelapa,

kacang-kacangan, coklat dan buah-buahan. Jenis buah-buahan yang biasa dipakai dalam pembuatan selai adalah nenas, stroberi dan *blueberry.*

Penelitian terkait produk selai pernah dilakukan sebelumnya diantaranya yaitu penelitian Simanjuntak (2015), menunjukkan bahwa kulit jeruk yang diolah menjadi selai dapat menghilangkan rasa asam dan kelat pada kulit jeruk sehingga disukai oleh panelis. Kulit jeruk yang diolah menjadi selai dapat meningkatkan kandungan vitamin C pada selai serta kadar lemaknya rendah.

Selai memiliki konsistensi gel atau semigel yang diperoleh dari interaksi gula, asam dan senyawa pektin (Ramadhan, 2011). Menurut Tarwiyah (2001) pektin merupakan senyawa polisakarida kompleks yang terdapat pada dinding sel buah-buahan dan berasal dari perubahan protopektin selama proses pemasakan buah. Senyawa pektin merupakan salah satu unsur penting dalam pembuatan selai. yang berasal dari buah-buahan, salah satu buah-buahan yang mengandung pektin adalah jeruk.

Tanaman jahe merupakan salah satu tanaman rempah-rempah yang tumbuh baik dan tersebar luas di wilayah Indonesia. Jahe emprit (*Zingiber officinale*) termasuk komoditas yang diperdagangkan secara luas di dunia. Masyarakat Indonesia umumnya telah mengenal dan memanfaatkan jahe untuk berbagai kepentingan, misalnya sebagai campuran bahan makanan dan minuman mulai dari tingkat tradisional sampai tingkat modern. Adanya peningkatan kebutuhan masyarakat terhadap jahe, maka perlu dibuat penganekaragaman produk olahannya.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk memanfaatkan jahe menjadi selai. Penambahan jahe dan sukrosa dapat membuat warna selai menjadi lebih menarik, rasanya sedikit pedas dan teksturnya menjadi lebih kental. Sementara kulit jeruk yang memiliki rasa asam dapat diolah menjadi pektin selai jahe untuk meningkatkan cita rasanya.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan pektin kulit jeruk terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai jahe?
2. Bagaimana pengaruh penambahan sukrosa terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptic pada selai jahe?
3. Bagaimana perlakuan terbaik dari penambahan pektin kulit jeruk dan sukrosa terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pada selai jahe?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mempelajari pengaruh penambahan pektin kulit jeruk terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pada selai jahe.
2. Mempelajari pengaruh penambahan sukrosa terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pada selai jahe.
3. Mengetahui perlakuan terbaik dari penambahan pektin kulit jeruk dan sukrosa terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pada selai jahe.

1.4 Manfaat Penelitan

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan jahe yang dapat dikembangkan menjadi produk selai.
2. Memberikan informasi mengenai proses pembuatan selai jahe.