

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Belimbing wuluh merupakan salah satu tanaman buah asli Indonesia dan daratan Malaya. Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi Linn.*) banyak ditemui sebagai tanaman pekarangan yang mudah ditanam dan tidak memerlukan perawatan khusus. Buah-buah belimbing wuluh mengandung air yang banyak, tangkainya bergerombol dan rasa buah ini asam tetapi segar. Buah belimbing wuluh yang muda warnanya masih sedikit hijau kelopak bunganya juga menempel di bagian ujung tangkainya. Warna buah yang sudah masak yaitu kuning - kuning sedikit pucat. Karena keasaman dari buah belimbing wuluh ini kehadirannya seakan terabaikan (Dewi, 2009).

Kandungan kimia buah belimbing wuluh mengandung *flavonoid, steroid/triterpenoid, glikosida*, protein, lemak, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, B1, dan C (Wijayakusuma dan Dalimartha, 2006). Batang belimbing wuluh mengandung senyawa saponin, tanin, glukosida, kalsium oksalat, sulfur, asam format. Daun belimbing wuluh mengandung tanin, sulfur, asam format, dan kalium sitrat (Wijayakusuma, 2006).

Buah belimbing wuluh dapat diolah menjadi berbagai bentuk minuman dan makanan misalnya sari buah, sirup, manisan, minuman serbuk, selai maupun dodol. Selai merupakan jenis makanan olahan yang berasal dari sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak sampai mengental. Selai tidak dikonsumsi langsung, melainkan digunakan sebagai bahan pelengkap pada roti tawar atau sebagai bahan pengisi pada roti manis, kue nastar atau sebagai pemanis pada minuman seperti yogurt dan es krim

(Lies, 2001). Komponen utama pembuatan selai yaitu zat pengental (karagenan), gula dan asam. Karakteristik selai buah adalah rasa yang khas dan tekstur gel yang sempurna. Menurut Dewi *dkk*, (2010) Peranan karagenan atau zat pengental sangat penting dalam mempengaruhi tekstur pangan, yang pada akhirnya akan berpengaruh pada pemilihan konsumen akan makanan. Menurut Yenrina *dkk*, (2009). Selai buah disukai oleh banyak orang dan dari berbagai golongan masyarakat, sehingga pembuatan selai ini mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan. Selai yang beredar di pasaran umumnya berbentuk selai oles. Hal ini dianggap kurang praktis dalam penyajiannya sehingga perlu pengembangan bentuk olahan lain seperti selai lembaran. Selai lembaran lebih praktis dan lebih mudah dalam penyajiannya (semacam keju lembaran), sehingga menjadi alternatif utama produk pangan yang dapat dikonsumsi bersama roti untuk sarapan pagi (Wahyu, 2011).

*Blanching* merupakan suatu cara untuk menginaktivasi enzim dalam sayuran dan buah-buahan, sebelum diproses lebih lanjut (Yusuf *dkk*, 2016). *Blanching* dapat menonaktifkan enzim *polyphenoloxidase*, peroksidase dan *phenolase* dan untuk menghambat beberapa reaksi kimia yang tidak diinginkan, yang menyebabkan banyak perubahan yang merugikan dari suatu produk. Selain itu *blanching* dapat mengurangi jumlah kontaminasi mikroorganisme pada permukaan bahan pangan, dan menghilangkan udara yang berada dalam rongga-rongga antar sel jaringan bahan pangan (Yusuf *dkk*, 2016). Beberapa penelitian terkait *blanching* antara lain pada wortel dengan suhu 70°C 15 menit dan suhu 75°C selama 10 menit, penggunaan suhu 95°C selama 3 menit pada kacang hijau, wortel dan brokoli, suhu 85°C selama 15 menit pada kulit jeruk (Yusuf *dkk*, 2016). Terkait dengan beberapa hasil penelitian tersebut maka akan dilakukan *blanching* untuk mencegah pertumbuhan mikroba dipermukaan dan untuk menginaktivasi enzim, sehingga daging buah belimbing wuluh dapat

dipertahankan kesegarannya. Oleh karena itu, *blanching* perlu diteliti untuk mendapatkan pengaruh terhadap mutu dari proses *blanching* dalam pembuatan selai lembaran belimbing wuluh.

### **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh *blanching* & konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisik kimia selai lembaran belimbing wuluh?
2. Bagaimana pengaruh *blanching* & konsentrasi karagenan terhadap karakteristik organoleptik selai lembaran belimbing wuluh?
3. Bagaimana perlakuan terbaik pada pembuatan selai lembaran belimbing wuluh?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh *blanching* & konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisik kimia selai lembaran belimbing wuluh.
2. Mengetahui pengaruh *blanching* & konsentrasi karagenan terhadap karakteristik organoleptik selai lembaran belimbing wuluh.
3. Mengetahui perlakuan terbaik dalam pembuatan selai lembaran belimbing wuluh.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Memberikan informasi ilmiah tentang pembuatan dan karakteristik tentang selai lembaran belimbing wuluh.