

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Buah – buahan merupakan komoditas hasil pertanian yang memiliki produksi yang besar dan beraneka ragam di Indonesia. Salah satu buah yang dikenal masyarakat luas adalah buah salak pondoh. Salak pondoh memiliki ciri rasa yang manis atau tidak sepet sejak buah masih muda. Salak pondoh (*Salacca zalacca Gaertner Voss*) termasuk famili *palmae*, berduri dan bertunas banyak, tumbuh menjadi rumpun yang rapat. (Agustin, 2019)

Salak pondoh termasuk dalam buah tropis. Salak pondoh memiliki berbagai macam varietas, di Indonesia sendiri salak pondoh yang dibudidayakan adalah salak pondoh merah, salak pondoh super, salak pondoh hitam dan salak pondoh kuning. Pemanfaatan salak saat ini masih relatif dalam bentuk segar. Pengolahan salak yang sudah ada adalah manisan salak, nastar salak, kurma salak, Puding salak, dan Sirup. Tujuan pengolahan salak ini adalah untuk menciptakan produk pangan baru dengan meningkatkan pemanfaatan salak sebagai bahan baku terutama pada saat musim panen raya serta buah yang masuk dalam kategori *offgrade*, yaitu buah terlalu masak dan ukurannya relatif kecil sehingga memiliki nilai jual yang rendah. Pengembangan produk salak dapat meningkatkan manfaat dan diversifikasi produk, salah satunya menjadi *fruit leather* (Marzelly, 2017)

*Fruit leather* merupakan salah satu jenis kudapan berasal dari daging buah yang telah dihancurkan dan dikeringkan, sehingga berbentuk lembaran tipis

yang mempunyai konsistensi dan rasa yang khas. *Fruit leather* berbentuk lembaran tipis dengan ketebalan 2 - 3 mm, kadar air 10 – 15 %, mempunyai konsistensi dan rasa khas sesuai dengan jenis buah-buahan yang digunakan. Kriteria yang diharapkan dari *fruit leather* adalah warnanya yang menarik, teksturnya yang sedikit liat dan kompak, serta memiliki plastisitas yang baik (Mahyudi et al., 2020). *Fruit leather* pada umumnya dikonsumsi sebagai camilan ringan, permen dan makanan pencuci mulut dan dikombinasikan dengan kacang dan sarapan sereal. Pengolahan buah menjadi *fruit leather* tidak banyak mempengaruhi kandungan gizi buah segarnya. Oleh karena itu, *fruit leather* juga dapat dikonsumsi dalam memenuhi kebutuhan gizi harian. *Fruit leather* merupakan olahan buah yang bahan bakunya tidak dipengaruhi oleh kematangan buah dan ukuran buah. *Fruit leather* mempunyai keuntungan yaitu memiliki umur simpan produk cukup lama, buah-buahan dapat dinikmati diluar musim, mudah diproduksi, pengangkutan dan penyimpanan relatif rendah karena lebih ringan dan dapat dimasukkan dalam kategori makanan sehat. (Chairuni et al., 2022).

Komponen bahan dasar pembuatan *fruit leather* buah salak yaitu adanya kandungan gula, Dalam buah salak cenderung memiliki kandungan gula yang cukup rendah. Oleh karena itu, rendahnya kandungan gula dalam buah salak memungkinkan tekstur *fruit leather* yang terbentuk kurang plastis sehingga diperlukan penambahan bahan pengental. Salah satu bahan pengisi yang umum digunakan adalah gum arab. Gum arab dapat meningkatkan stabilitas dengan peningkatan viskositas dan juga tahan pada proses pengolahan menggunakan

panas. Gum arab dapat digunakan untuk pengikatan flavor, bahan pengental, pembentuk lapisan tipis dan pemantap emulsi (Praseptianga et al., 2016).

Selain gum arab, bahan lain yang berperan dalam pembuatan *fruit leather* adalah asam sitrat. Asam Sitrat yang digunakan berbentuk kristal bening dan tidak berbau. Asam Sitrat adalah jenis asam yang memiliki nilai *Acceptable Daily Intake* (ADI) secukupnya yaitu dalam penggunaannya tidak ada Batasan maksimum. Asam sitrat dalam pembuatan *fruit leather* berfungsi untuk mengatur pH (derajat keasaman), mencegah terjadinya proses pengkristalan gula, menghambat reaksi fenolase dan mencegah peruraian warna secara oksidatif selama proses pengeringan. Asam akan bereaksi menurunkan pH pada jaringan produk, sehingga mencegah terjadinya pencoklatan karena enzim (Putri et al., 2020). Sehingga dibuat perlakuan dengan konsentrasi gum arab sebagai penstabil dan konsentrasi asam sitrat. Perlakuan ini diharapkan menghasilkan *fruit leather* yang penampilannya menarik. Sehingga diharapkan dapat menjadi salah satu produk pangan komersil di Indonesia.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi gum arab terhadap sifat fisikokimia dan sensoris *fruit leather* salak?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisikokimia dan sensoris *fruit leather* salak?
3. Bagaimana interaksi antara konsentrasi gum arab dengan asam sitrat terhadap sifat fisikokimia dan sensoris *fruit leather* salak?

### **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi gum arab terhadap sifat fisikokimia dan sensoris *fruit leather* salak
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisikokimia dan sensoris *fruit leather* salak
3. Mengetahui interaksi antara konsentrasi gum arab dengan asam sitrat terhadap sifat fisikokimia dan sensoris *fruit leather* salak

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Sebagai referensi bagi produsen pada proses pembuatan *fruit leather* salak.
2. Meningkatkan wawasan konsumen mengenai pengembangan diversifikasi olahan buah menjadi *fruit leather*.
3. Sebagai salah satu alternatif pilihan makanan yang sehat dibandingkan camilan lainnya.

