BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Selai merupakan produk olahan dari buah-buahan. Selai merupakan suatu bahan pangan setengah padat yang dibuat tidak kurang dari 45 bagian berat buah yang dihancurkan dengan 55 bagian berat gula. Campuran ini dikentalkan hingga mencapai kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65% (Desrosier, 1988 dalam Choirunnissa dkk, 2013).

Selai biasanya digunakan sebagai bahan pelengkap untuk makan roti. Permintaan selai saat ini semakin meningkat karena kebiasaan masyarakat yang mengkonsumsi roti dan selai sebagai sarapan. Kebiasaan ini terus berkembang hampir di semua kalangan masyarakat sehingga menuntut segala sesuatu yang serba praktis dan kelebihan dari produk selai. Selai yang beredar di pasaran berupa selai oles dengan kemasan yang kurang praktis. Permintaan masyarakat terhadap produk selai yang lebih praktis dalam penyajian dan penggunaan menjadi salah satu alasan pengembangan selai oles menjadi selai lembaran (Yenrina dkk, 2009 dalam Basito dkk, 2013).

Prinsip pembuatan selai umumnya adalah pemanasan campuran dari bubur buah dengan pektin dan air sehingga di peroleh struktur gel. Dalam proses pembuatan selai lembaran sama dengan proses pembuatan selai oles, hanya saja pembuatan selai lembaran

dibutuhkan beberapa bahan tambahan dan proses setelah pemasakan yaitu proses pembuatan lembaran (Netty dkk, 2010). Semua jenis buah umumnya dapat diolah menjadi selai lembaran karena pengolahan tersebut dapat meningkatkan nilai ekonomi dan umur simpan dari buah tersebut (Fachruddin, 2008)

Buah buni (*Antidesma bunius*) merupakan tanaman yang biasa digunakan sebagai tanaman peneduh, mempunyai tekstur dedaunan yang sangat rindang, dan buahnya biasa digunakan sebagai campuran makanan. Pohon buni sering dianggap sebagai tanaman liar dan sudah mulai punah karena nilai ekonomisnya yang sangat rendah serta pemanfaatannya yang kurang diperhatikan (Sutarni, 1997). Tanaman buni banyak digunakan sebagai obat tradisional untuk mengobati darah tinggi, jantung berdebar, kurang darah, sifillis (Wijayakusuma *etal.*, 2002), diabetes (Elya and Mahanani, 2012) dan kanker (Micor *et al.*, 2005).

Penelitian beberapa tumbuhan yang termasuk dalam marga *Antidesma* menunjukkan adanya efek antibakteri (Narod *et al.*, 2004), efek antiinflamasi, diuretik (Rizvi *et al.*, 2005), efek sitotoksik terhadap sel MCF-dan sel SF-268 (Puspitasari, 2009 *cit* Chen, 2004). Panichayupakaranant dan Sakunpak (2012) menyatakan bahwa ekstrak buah *Antidesma ghaesembilla* memiliki aktivitas antibakteri terhadap *Escherichia coli, Salmonella typhimurium, Salmonella thypi, Shigella sonnei* dan *Helicobacter pylori*. Penelitian Narod *et al* (2004)

juga menyatakan bahwa pada ekstrak batang dan daun *Antidesma madagascariense* menunjukkan adanya aktivitas antibakteri terhadap *Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Streptococcus aureus, Candida albicans, Salmonella thypimurium* dan *Aspergillus niger*.

Selai buah dipengaruhi oleh suhu pemasakan, proses pengolahan buah, komposisi dari selai buah dan jenis hidrokoloid yang digunakan, pH dan juga waktu pemasakan (Endan dan Javanmard, 2010). Produk selai lembaran yang baik adalah selai yang berbentuk lembaran sesuai permukaan roti, tidak cair atau terlalu lembek, namun juga tidak terlalu kaku sehingga diperlukan bahan tambahan berupa hidrokoloid sebagai penguat tekstur. Penambahan hidrokoloid pada selai lembaran merupakan hal yang harus diperhatikan karena konsentrasi yang berlebih menghasilkan tekstur selai lembaran sangat kaku dan konsentrasi hidrokoloid yang kurang menghasilkan selai lembaran bertekstur sangat lunak (Wahyu, 2011).Salah satu hidrokoloid yang dapat digunakan yaitu agar-agar yang berfungsi untuk membentuk lembaran selai yang kompak, plastis, dan tidak lengket (Ismiati, 2003).

Hidroksipropil Metilselulosa (HPMC) juga dapat digunakan dalam pembuatan selai lembaran yang berfungsi sebagai penstabil,. Bidang farmasi menggunakan HPMC sebagai pengikat dan dapat membuat kenampakan obat mengkilat. Range pH Hidroksipropil Metilselulosa (HPMC) yang cukup besar, yaitu 2-13 membuat HPMC dapat

digunakan pada selai lembaran buah buni yang memiliki pH cukup rendah. Penggunaan HPMC dalam farrmasi paling efektif adalah 1-4%. HPMC dapat menghasilkan gel yang netral, jernih, tidak berwarna dan tidak berasa serta mempunyai resistensi yang baik terhadap serangan mikroba (Astuti, 2010).

Penelitian selai buni lembaran menggunakan konsentrasi HPMC 0%-1,2%. Konsentrasi HPMC yang berbeda akan mempengaruhi karakteristik selai buni yang dihasilkan, sehingga perlu dicari konsentrasi yang tepat untuk selai buni. Penambahan HPMC yang tepat akan membuat selai buni menjadi kompak, tekstur tidak terlalu kaku, dan tidak lengket. Konsentrasi HPMC yang terlalu rendah akan mengakibatkan selai buni menjadi lembek, lengket, dan tidak stabil sehingga sineresis mudah terjadi, sedangkan konsentrasi HPMC terlalu tinggi menyebabkan selai buni terlalu kaku sehingga menyerupai jelly.

Rumusan Masalah

Berapa besar kadar vitamin C dari Selai buah buni

Berapa besar kadar antioksidan dari Selai buah buni

Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk Selai buah buni

Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kadar vitamin C dari Selai buah buni

Untuk mengetahui kadar antioksidan dari Selai buah buni

Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk Selai dari buah buni

Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat luas tentang pembuatan Selai dari buah buni, serta untuk memberikan pemahaman tentang manfaat dari Selai dari buah buni bagi kesehatan.

YULIANUS YURIKONDO

BAB II