

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan zaman, kesadaran masyarakat akan pola hidup sehat kini semakin besar. Kebutuhan akan konsumsi buah-buahan dan sayuran juga meningkat. Namun dengan mobilitas yang tinggi terkadang manusia menginginkan sesuatu yang bernilai gizi tinggi tetapi juga bersifat praktis sehingga dapat dikonsumsi dimana saja dan kapan saja. Saat ini telah banyak dikembangkan olahan buah dan sayuran yang dapat dikonsumsi secara praktis, salah satunya diolah menjadi *fruit leather*.

Fruit leather merupakan produk buah-buahan yang diolah menjadi manisan kering yang diawetkan dengan gula dan penambahan bahan penstabil dengan konsentrasi tertentu. *Fruit leather* merupakan makanan sehat kaya vitamin yang dapat dijadikan alternatif pangan olahan dari sayuran, bunga dan buah-buahan (Puspasari dkk, 2005 dalam Lubis, 2014). *Fruit leather* mempunyai keuntungan tertentu yaitu bisa disimpan dengan waktu yang lama, mudah diproduksi dan nutrisi serta kandungan vitamin tidak banyak berubah. jenis buah-buahan yang biasa digunakan untuk jenis produk ini adalah mangga.

Mangga harum manis merupakan salah satu varietas lokal yang mempunyai sifat khas dengan warna kulit merah jingga, daging buah kuning menarik serta memiliki rasa dan aroma yang khas. Selain itu mangga harum manis juga mempunyai serat halus dan kadar air sedang namun buah mangga mempunyai daya simpan yang singkat. Salah satu teknologi peningkatan nilai tambah buah mangga yang dapat diterapkan adalah melalui teknologi pengeringan. (Chung dan Chang, 1982 dalam Histifarina dkk, 2009) menyatakan bahwa melalui proses pengeringan, kandungan air suatu bahan dapat dikurangi sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba maupun reaksi kimia lainnya. Salah satu kekurangan buah mangga harum manis yaitu kadar serat yang dimiliki hanya 1.10g sedangkan pada buah pisang goroho memiliki kadar serat 5,12g, sehingga pembuatan *fruit leather* buah mangga harum manis diformulasikan

dengan buah pisang goroho untuk mendapatkan hasil *fruit leather* yang sesuai dengan SNI.

Buah pisang merupakan salah satu buah varietas lokal yang mudah didapatkan, buah pisang juga terkenal mengandung vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi tubuh. Selain itu pisang juga mengandung karbohidrat, serat, protein, dan lemak, sehingga dengan mengkonsumsi buah pisang saja kebutuhan gizi minimum akan segera terpenuhi, hal ini menjadikan pisang sangat potensial sebagai substitusi makanan (Prabawati dkk, 2008). Menurut (Yenrina dkk, 2009), buah-buahan yang baik digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan *fruit leather* ialah buah-buahan yang memiliki kadar serat yang tinggi dan memiliki aroma yang khas, salah satunya adalah pisang. Salah satu jenis pisang yang dapat diolah menjadi *fruit leather* yaitu pisang goroho.

Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan penelitian untuk pengembangan pangan lokal melalui pembuatan *fruit leather* mangga harum manis dan pisang goroho.

1.2 Rumusan masalah

Bagaimana karakterisasi fisikokimia dan sensori *fruit leather* hasil formulasi mangga harum manis dan pisang goroho ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dituliskan diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui karakterisasi fisikokimia *fruit leather* hasil formulasi mangga harum manis dan pisang goroho.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap *fruit leather* hasil formulasi mangga harum manis dan pisang goroho.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Menghasilkan *fruit leather* dari mangga harum manis dan pisang goroho yang mengacu pada SNI manisan buah.
2. Mengetahui pengaruh mangga harum manis dan pisang goroho terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori *fruit leather*.