

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Berlakng

Marmalade merupakan makanan semi padat yang terbuat dari sari buah jeruk sebagai bahan utamanya dengan penambahan sukrosa, asam sitrat, pektin dan menggunakan potongan kulit jeruk sebagai pembentuk gel. Umumnya pembuatan marmalade menggunakan jeruk nipis, lemon dan sirsak. Marmalade memiliki tekstur menyerupai selai. Sama seperti halnya selai campuran daging buah, albedo, gula dan pektin dikentalkan hingga membentuk struktur gel, dengan standar yang sama tetapi dengan penambahan irisan kulit jeruk (Siregar, 2009). Dalam penelitian ini penulis mencoba membuat marmalade dengan bahan dasar yaitu buah mangga.

Buah mangga merupakan salah satu buah musiman yang sangat digemari oleh berbagai lapisan masyarakat oleh karena cita rasanya yang manis, segar, harum dan enak. Indonesia dikenal sebagai penghasil mangga urutan ke-9 dunia (Direktorat Tanaman Buah, 2003). Mangga memiliki berbagai varietas yang cukup diminati di pasar internasional yakni mangga Arumanis, mangga Gedong, mangga Golek dan mangga Manalagi (BPS, 2000). Buah mangga yang akan digunakan pada penelitian ini yakni mangga arumanis. Kandungan kimia yang ada pada mangga arumanis (*Mangifera indica* L.) telah banyak diketahui orang yakni adanya vitamin C yang banyak terdapat pada buah mangga terbukti dengan rasa asam yang dimiliki buah mangga (Syah, Suwendar, & Mulqie, 2015).

Pembuatan marmalade terdapat 4 substansi penting membuat suatu gel yaitu sari buah jeruk, pektin, asam, gula, dan air. Kondisi optimal untuk pembentukan kadar pektin 0,75-1,5%, pektin akan menggumpal dan membentuk suatu serabut halus, struktur ini mampu menahan cairan. Kontinuitas dan kepadatan serabut-serabut yang terbentuk ditentukan oleh banyaknya kadar pektin. Makin tinggi kadar pektin, makin padat struktur serabut tersebut. Sehingga penambahan pektin perlu dilakukan pada pembuatan marmalade (Effendi, Dkk, 2014).

Ada dua jenis kategori marmalade, kedua jenis ini termasuk marmalade buah gellified dan non gellified. Marmalade buah gellified adalah marmalade yang menggunakan penambahan gula saat perebusan, sedangkan marmalade non gellified adalah produk marmalade yang tanpa penambahan gula saat proses pengolahannya (Ajala dan Ajao, 2012). Untuk mendapatkan gel yang baik, pada saat pembuatan marmalade beberapa faktor perlu di perhatikan seperti kandungan pektin, asam, dan lama pemanasan, pemanfaatan sukrosa juga sangat penting.

Pektin adalah senyawa polimer yang dapat mengikat air, membentuk gel atau mengentalkan cairan bersama gula dan asam (Puspitasari, dkk. 2008). Menurut Siregar (2009) penambahan gula akan mempengaruhi keseimbangan pektin dan air, pektin akan menggumpal dan membentuk suatu serabut halus, kontinuitas dan kepadatan ditentukan oleh banyaknya kadar pektin dan gula yang digunakan. Makin tinggi kadar pektin dan Penambahan gula akan mempengaruhi keseimbangan pektin-air, pektin akan menggumpal dan membentuk suatu serabut halus, struktur ini mampu menahan cairan. Bahan pangan yang diketahui mengandung gula alami yaitu sari kurma.

Pektin diperlukan untuk membentuk kekentalan pada produk, jumlah pektin yang normal untuk pembentukan gel berkisar 0,75-1,5%. Makin besar konsentrasi pektin, makin keras gel yang terbentuk. Pektin bersifat mudah menjadi kental jika ditambahkan air dan gula dalam keadaan asam dan diberi perlakuan pemanasan. hipotesis menyatakan interaksi penambahan pektin dan gula sangat berpengaruh terhadap warna buah sehingga dapat diterima (Yunita, 2013).

Pada penelitian sebelumnya menurut Ismail, Dkk (2018) bahwa semakin substansi sari kurma dapat meningkatkan tingkat kesukaan terhadap produk marmalade. Akan tetapi, penambahan yang terlalu berlebihan dapat menurunkan tingkat kesukaan karena terlalu dominannya sifat kurma yang dihasilkan.

Formulasi sari kurma dan pektin yang diberikan pada marmalade mangga arumanis diharapkan dapat meningkatkan kembali kandungan gizi marmalade akibat kerusakan saat proses pemasakan, menambah keragaman variasi konsumsi marmalade serta meningkatkan daya terima terhadap marmalade mangga

arumanis, sehingga dapat menjadi salah satu produk olahan yang disukai konsumen serta bergizi tinggi. Oleh sebab itu, untuk mengetahui pengaruh formulasi sari kurma dan konsentrasi pektin terhadap daya terima marmalade mangga Arumanis, maka penelitian ini perlu dilakukan. (Rosita, Dkk. 2011)

1.2. Rumusan Masalah;

Bagaimana pengaruh konsentrasi sari kurma dan konsentrasi pektin terhadap kandungan kimia dan organoleptik Marmalade Mangga Arumanis.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui apakah formulasi sari kurma dan konsentrasi pektin terhadap Marmalade Mangga Arumanis dapat diterima oleh panelis.
2. Mengetahui bagaimana kandungan kimia yang di peroleh dari formulasi sari kurma dan konsentrasi pektin terhadap Marmalade Mangga Arumanis.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan menjadi sumber informasi dan pembelajaran bagi dunia usaha dan masyarakat dalam mengolah serta mengembangkan pengolahan mangga Arumanis.