

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Kabupaten Subang merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Barat. Kabupaten Subang memiliki banyak potensi alam pada bidang pertanian, hortikultura, perkebunan, peternakan, dan perikanan. Potensi bidang hortikultura di Kabupaten Subang sangat beragam dan yang menjadi komoditas utama yaitu nanas, pisang, rambutan, dan lainnya. Berdasarkan beberapa komoditas utama tersebut yang menjadi ciri khas di Kabupaten Subang yaitu buah nanas. Buah nanas merupakan buah yang tumbuh di daerah tropis, memiliki daun yang panjang dan berduri. Varietas buah nanas di Kabupaten Subang merupakan jenis varietas *Smooth cayenne*. Menurut Hadiati dan Ni Luh (2008, hlm. 4) ciri kelompok ini yaitu tepi daun tidak berduri atau pada daun duri hanya terletak pada bagian ujung daun, mata lebar, daging buah berwarna kuning pucat, dan mengandung banyak air. Nanas dengan varietas *Smooth cayenne* sangat baik saat tumbuh di Subang.

Data yang didapat dari Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian menyebutkan bahwa berdasarkan rata-rata produksi tahun 2011-2015 sebesar 32,77% berasal dari Provinsi Lampung kemudian disusul dengan Provinsi Jawa Barat sebesar (10,39%), Sumatra Utara (12,78%), Jawa Timur (8,92%), dan Jambi (8,23%), sedangkan provinsi lainnya hanya menghasilkan produksi nanas kurang dari 7% (2016, hlm. 13), dari data tersebut dipaparkan pula di Provinsi Jawa Barat salah satu yang memproduksi nanas terbesar adalah Kabupaten Subang. Pada tahun 2015 Kabupaten Subang menyumbang kontribusi produksi nanas sebesar 96,93% atau sekitar 181.798 ton yang kemudian diikuti oleh Bogor dengan kontribusi sebesar 2,23% atau sekitar 4.184 ton sedangkan kabupaten atau kota lainnya hanya menyumbang kontribusi kurang dari 1% (2016, hlm. 15).

Tatang Gustiani sebagai Kepala Seksi Holtikultural Bidang Produksi Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan Kabupaten Subang (2016) mengatakan hasil dari panen buah nanas mencapai sekitar 100 ribu ton pertahun, dan 6-8% dari hasil

panen tersebut di ekspor ke luar negeri dan sebagian besar dari hasil panen buah nanas hanya menjadi konsumsi buah segar di pasar lokal. Menurut Dadang yang merupakan seorang petani sekaligus pemilik kebun nanas di Jalan Cagak Kabupaten Subang memaparkan bahwa daya tahan buah nanas setelah buah matang hanya bertahan sekitar 7 sampai 10 hari saja, oleh karena itu perlu upaya untuk memanfaatkan hasil panen buah nanas. Buah nanas di Kabupaten subang selain dikonsumsi secara langsung biasanya diolah menjadi dodol nanas, kerupuk nanas, sari buah nanas, selai nanas, keripik nanas, pie nanas, dan *cheese stick* nanas. Produk-produk tersebut dijadikan sebagai oleh-oleh khas Subang. Selain diolah menjadi beberapa produk seperti di atas, buah nanas perlu diolah juga menjadi sebuah produk yang inovatif yaitu dengan mengolahnya menjadi saus nanas.

Saus nanas dipilih karena di Indonesia sendiri belum ada olahan buah nanas berupa saus. Selain itu saus dipilih karena kecenderungan orang Indonesia yang cenderung menyukai rasa pedas, dilihat dari begitu banyaknya jenis sambal atau saus yang ada di Indonesia. Saus nanas memiliki citarasa yang pedas, manis, dan asin. Saus nanas terbuat dari buah nanas, cabai, bawang putih, air, gula, dan garam. Saus nanas digunakan sebagai pendamping lauk-pauk ataupun beberapa jenis kue seperti pastel, risoles, pie asin, dan lainnya.

Tujuan utama dari pembuatan saus nanas adalah untuk memanfaatkan potensi yang ada di Kabupaten Subang untuk diolah menjadi suatu produk inovatif, saus nanas dapat dijadikan sebagai alternatif oleh-oleh yang di jual di Kabupaten Subang. Hasil penelitian Nauroh (2018) umur simpan saus nanas hanya bertahan dalam waktu 5-7 hari dengan kondisi wadah tertutup pada suhu ruang, dan sekitar 10 hari dengan wadah tertutup di dalam *chiller*. Umur simpan saus nanas yang relatif singkat, maka dari itu perlu upaya untuk membuat umur simpan saus nanas agar lebih tahan lama yaitu dengan cara pengawetan. Muntikah dan Razak (2017, hlm. 41) menyebutkan pengawetan pangan merupakan suatu cara yang digunakan untuk membuat makanan memiliki umur simpan yang lama dan mempertahankan sifat-sifat fisik dan kimia makanan, tujuan dari pengawetan yaitu mencegah terjadinya kerusakan pada bahan makanan, memperpanjang umur simpan,

menghindari terjadinya keracunan pada makanan, mempertahankan mutu pada makanan, serta mempermudah penanganan, penyimpanan, dan pengangkutan.

Pada penelitian ini metode untuk mengawetkan saus nanas yang pertama dengan merubah langkah pembuatan saus nanas, dimana pada penelitian sebelumnya potongan nanas dimasukkan saat 5-10 menit sebelum saus masak akan tetapi pada penelitian ini potongan nanas akan coba ditambahkan di awal dan di pertengahan saat proses memasak saus nanas. Dari ketiga waktu penambahan potongan nanas yang berbeda nantinya akan di cek terlebih dahulu mana yang memiliki kadar pH yang mendekati 2,5-4 atau dalam keadaan asam, karena natrium benzoat akan lebih efektif bekerja pada pH tersebut. Dari ketiga perlakuan yang berbeda akan dipilih mana yang mendekati pH 2,5-4 yang kemudian akan ditambahkan natrium benzoat ke dalamnya. Kemudian akan dilakukan uji umur simpannya untuk mengetahui berapa lama saus nanas akan bertahan.

Saus nanas merupakan produk yang rencananya akan dijadikan sebagai suatu produk oleh-oleh khas Kabupaten Subang, maka dari itu perlu beberapa usaha yang dilakukan untuk menguji kualitas apakah saus nanas ini bisa dijual dipasaran atau tidak, salah satunya dengan menguji daya terimanya di masyarakat.

Penelitian ini adalah penelitian lanjutan dari pengembangan produk yang sebelumnya telah dilakukan pada mata kuliah Seminar Tata Boga pada bulan Februari hingga April 2018. Tahapan yang sudah dilakukan meliputi *Focus Group Discussion*, Analisis Resep, Uji Coba Resep, dan Uji Kesukaan. Berdasarkan latar belakang di atas, penulis sebagai mahasiswa Pendidikan Tata Boga tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan judul “Pengawetan dan Daya Terima Saus Nanas sebagai Oleh-oleh Khas Subang”.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Rumusan masalah adalah suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data (Sugiyono, 2015, hlm. 55). Dari latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana cara pengawetan dan daya terima saus nanas?”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah menentukan metode untuk mengawetkan dan menghasilkan saus nanas yang disukai masyarakat.

1.3.2 Tujuan Khusus

- 1) Menentukan metode untuk mengawetkan saus nanas yang paling efektif.
- 2) Mengetahui umur simpan saus nanas.
- 3) Menganalisis daya terima saus nanas berdasarkan tingkat kesukaan kategori penampilan, rasa, aroma, tekstur, sensasi pedas, dan kesan keseluruhan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

- 1) Menghasilkan resep standar untuk pengawetan saus nanas.
- 2) Memberikan informasi dan wawasan terkait saus nanas.

1.4.2 Manfaat Praktis

- 1) Memanfaatkan buah nanas di Kabupaten Subang sebagai oleh-oleh khas Kabupaten Subang.
- 2) Menghasilkan resep standar untuk pengawetan saus nanas yang dapat digunakan sebagai peluang bisnis dikemudian hari.

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Berdasarkan Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 3260/UN40/HK/2018 Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2018, struktur organisasi skripsi disusun sesuai dengan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI agar memudahkan penelaahan setiap bagian dalam penelitian ini, adapun struktur organisasi pada penyusunan skripsi sebagai berikut:

- 1) BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.
- 2) BAB II Kajian Pustaka, berisi tentang konsep-konsep dan teori-teori yang berkaitan dengan bidang yang dikaji, penelitian terdahulu yang relevan

dengan bidang yang diteliti, dan posisi teoritis peneliti yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.

- 3) BAB III Metode Penelitian, berisi tentang desain penelitian, partisipan, instrument penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data.
- 4) BAB IV Temuan dan Pembahasan, berisi tentang temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan sesuai dengan urutan rumusan masalah penelitian dan pembahasan dari temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.
- 5) BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian, serta mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan.