

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah Salak (*Salacca edulis*) merupakan tanaman buah asli dari Indonesia. Buah ini tumbuh subur di daerah tropis. Tanaman ini termasuk dalam keluarga Palmae yang diduga dari Pulau Jawa (Widyastuti, dalam S.Legowo 2013 Hal. 1). Salah satu daerah penghasil salak di Indonesia adalah Kabupaten Sleman. Kabupaten Sleman merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Jawa Tengah. Jenis salak yang banyak di tanam petani di daerah sleman adalah jenis salak pondoh. Salak pondoh dapat dipanen 2-3 kali dalam setahun. Harga salak pondoh di Kabupaten Sleman, DIY anjlok pada musim panen tahun 2017 harga salak pondoh berkisar Rp 3.000-3.500/kg (Permana, 2017 Hal. 1). Berikut data hasil produksi buah salak pondoh di Kabupaten Sleman:

Tabel 1. 1
*Luas Panen, Produksi dan Rata-Rata Produksi Salak Pondoh dan Salak Gading
Kecamatan di Kabupaten Sleman Tahun 2016*

<i>Districts</i>	<i>Tanaman Produktif Productive Crop (Clusters)</i>	<i>Produksi Production (Kwt)</i>	<i>Rata-rata Produksi Average Production (Kwt/Ha)</i>
1. Minggir	1 340	295	22,01
2. Seyegan	2 582	378	14,64
3. Godean	1 016	135	13,30
4. Gamping	788	70	8,83
5. Mlati	79	14	17,32
6. Kalasan	7 696	1 004	13,05
7. Ngemplak	1 212	144	11,85
8. Ngaglik	9 864	1 283	13,01
9. Sleman	79 346	10 972	13,83
10. Tempel	1 266 945	158 710	12,53
11. Turi	3 720 978	488 661	13,13
12. Pakem	517 892	63 024	12,17
13. Cangkringan	41 625	5 363	12,88
Jumlah/Total	5 651 363	730 053	12,92

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman Tahun 2016

Permasalahan yang sering dialami petani salak adalah hasil panen buah salak membusuk sebelum dipasarkan. Di Dusun Kelor Provinsi Jawa Tengah hasil panen salak mencapai 8-9 ton, dari jumlah tersebut sekitar 5 persen hasil panen tidak layak jual dikarenakan buah salak membusuk (Darmojo, dalam Gusti 2011 Hal.1). Salah satu faktor penyebab salak lebih mudah busuk jika disimpan pada suhu ruang adalah kandungan kadar air yang cukup tinggi pada buah salak yaitu sebesar 78% (Manurung, dkk 2013). Kadar air yang tinggi pada buah salak mengakibatkan salak mudah membusuk pada suhu ruang. Kadar air yang tinggi memberi peluang untuk pertumbuhan mikroorganisme seperti pertumbuhan jamur dalam penyimpanan (Rassyd, 2007). Umumnya buah salak hanya dapat bertahan disimpan selama ± 7 hari pada suhu kamar.

Buah salak dapat diawetkan dengan cara mengolahnya menjadi selai. Menurut SNI-01-3746-1995, selai buah adalah produk pangan semi basah yang merupakan pengolahan bubur buah dan gula yang dibuat dari campuran tidak kurang dari 45% berat sari buah dan 55% berat gula. Menurut (Muchtadi, dalam Prasetya 2018 Hal.3) perbandingan gula terhadap bobot buah yang digunakan dalam pembuatan selai untuk buah-buahan asam adalah 1:1 (buah:gula) sedangkan temuan (Suryani, dalam Pasetya 2018 Hal. 3) Persentase umum yang digunakan adalah 45:55 (buah:gula), penambahan gula dalam pembuatan selai juga dipengaruhi oleh faktor lain seperti keasaman buah, tingkat kemanisan buah dan kematangan buah yang digunakan. Selai merupakan salah satu cara pengawetan buah dengan penambahan gula yang telah populer di masyarakat. Umumnya selai memiliki rasa manis dengan aroma dan cita rasa buah. Selai dapat digunakan sebagai olesan untuk roti selain itu juga dapat digunakan sebagai bahan tambahan pada pembuatan berbagai jenis kue, pudding, es krim, dan sebagainya.

Selai salak merupakan salah satu produk berbahan dasar buah salak. Selai salak memiliki perbedaan pada proses pengolahan yakni terbuat dari daging buah salak yang direbus terlebih dahulu. Bahan yang digunakan dalam pembuatan selai salak adalah daging buah salak yang telah direbus lalu dihaluskan hingga menjadi *puree* salak, gula pasir, perasan air lemon dan air yang dimasak menggunakan api kecil hingga mengental.

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh penulis `didapatkan kekurangan dari produk yaitu pada aroma dan tekstur selai salak pondoh. Pada aroma didapatkan hasil penilaian yaitu sebanyak 79% panelis menyatakan suka, 11 % panelis menyatakan tidak suka dan 10% panelis menyatakan sangat tidak suka, untuk itu perlu dilakukan perbaikan pada aroma selai salak pondoh dengan penambahan *Lime flavoured seasoning* yang berfungsi memberi rasa dan aroma *lime* pada makanan/minuman. Sedangkan pada tekstur didapatkan hasil penilaian 80% suka dan 20% menyatakan tidak suka, untuk itu perlu dilakukan perbaikan dengan penambahan pektin untuk memperbaiki tekstur selai salak pondoh.

Pada penelitian kali ini penulis akan mengolah dan menguji daya terima dari selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*. Penambahan pektin berfungsi untuk mengentalkan selai salak pondoh sedangkan *lime flavoured seasoning* berfungsi sebagai bahan untuk memberi rasa dan aroma pada selai salak pondoh.

Karakteristik yang akan di uji adalah karakteristik sensori. Karakteristik sensori merupakan kenampakan umum produk meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur dari produk dan kesan keseluruhan produk (Tarwendah, dkk 2017). Penentuan karakteristik sensori dimaksud adalah sebagai atribut penguji daya terima sebuah produk makanan. Daya terima adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan (Rudatin, 1997). Daya terima makanan dapat didefinisikan sebagai tingkat kesukaan atau keidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Diduga tingkat kesukaan ini sangat beragam pada setiap individu, hingga akan berpengaruh terhadap konsumsi pangan (Suharjo, 1993). Tujuan dilakukannya uji daya terima selai salak pondoh adalah untuk mengetahui sejauh mana tingkat penerimaan masyarakat akan produk selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik sensori selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*?

2. Bagaimana daya terima selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan produk selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*

2. Tujuan Khusus

- a. Membuat Produk selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*
- b. Menentukan karakteristik sensori selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*
- c. Mengetahui daya terima selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Teoritis

- a. Memberikan informasi terkait selai salak pondoh sebagai hasil dari pengembangan pengetahuan dibidang boga
- b. Menghasilkan resep standar selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*
- c. Mengetahui informasi mengenai karakteristik sensori selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*
- d. Mengetahui sejauh mana daya terima selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*

2. Praktis

- a. Memberi informasi kepada masyarakat mengenai cara pengolahan selai dari buah salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*
- b. Memberi informasi kepada masyarakat mengenai daya terima selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*

E. 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 dibuat sesuai dengan pedoman karya ilmiah UPI sehingga diharapkan terciptanya keseragaman tata cara penulisan karya ilmiah yang sesuai dengan kaidah penulisan yang berlaku dan diakui dalam dunia akademik, yang dimana struktur organisasi skripsi ini memiliki beberapa bagian yang saling terkait dan membentuk suatu kerangka utuh dalam penelitian. 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, populasi dan sampel, instrumen 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 bentuknya 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