

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kersen *Muntinga calabura* L. merupakan salah satu tanaman diantara banyak ragam jenis tanaman di Indonesia, merupakan tanaman yang termasuk dalam family *Elaeocarpaceae* yang mudah dijumpai. Kuntorini (2013), tanaman kersen mempunyai kemampuan adaptasi yang baik sehingga bisa tumbuh diberbagai tempat yang kurang kondusif. Tanaman kersen pada umumnya dianggap tanaman liar dan kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Masyarakat belum mengetahui manfaat dari tanaman kersen baik dari buah, bunga atau daunnya. Haki (2009), daun kersen memiliki kandungan senyawa flavonoid yang menunjukkan aktivitas antioksidatif. Binawati dan Amilah (2013), flavonoid berfungsi sebagai antimikrobia, antioksidan, dan mengobati gangguan fungsi hati.

Peningkatkan minat pemanfaatan daun kersen oleh masyarakat, salah satu alternatif pengolahan yaitu pembuatan selai. Selai adalah salah satu makanan yang mempunyai tekstur setengah padat yang terbuat dari buah yang dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental (Desrosier,1988). Selai dapat dikonsumsi oleh semua golongan umur, oleh karena itu pengembangan produk selai mempunyai prospek yang baik. Selama ini selai hanya dibuat dari bahan dasar buah - buahan , sehingga diperlukan variasi dalam pembuatan selai. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan bahan baku berbasis daun kersen sebagai variasi bahan baku selai yang pada umumnya terbuat dari bahan baku buah. Pemanfaatan daun pada

pembuatan selai sudah pernah ada sebelumnya, seperti pembuatan selai dengan daun binahong oleh Rinella (2017), pembuatan selai dengan daun kelor oleh Arista (2018), dan pembuatan selai dengan daun torbangun oleh Satrio (2018).

Pada proses pembuatan selai perlu diperhatikan beberapa faktor seperti keseimbangan konsentrasi dari gula, pektin dan asam. Penambahan konsentrai gula harus seimbang dengan penambahan konsentrasi pektin. Pektin pada proses pembuatan selai berfungsi sebagai pembentuk gel (Muchtadi, 1979). Gula pada pembuatan selai berfungsi untuk memperoleh tekstur, kenampakan dan flavor (Fachrudin, 2008). Penambahan gula perlu diatur agar tidak mengkristal dan membentuk gel yang keras. Hasil penelitian Yulistiani dkk (2011), perlakuan terbaik dalam pembuatan selai ubi jalar ungu adalah selai dengan penambahan konsentrasi pektin 1% dan gula 65%, sedangkan hasil penelitian Siti (2019), penambahan pektin dan gula dengan konsentrasi 0,25% dan 30% merupakan perlakuan terbaik dalam pembuatan selai kenitu. Dapat disimpulkan bahwa penambahan pektin dan gula bergantung pada jenis bahan yang digunakan.

Berdasarkan beberapa penelitian menunjukkan bahwa daun kersen memiliki kandungan bahan senyawa kimia, sedangkan pemanfaatannya masih terbatas. Penelitian mengenai selai dari daun kersen belum pernah ada, sehingga penelitian pengaruh penambahan pektin dan gula pada pembuatan selai daun kersen perlu dilakukan. Tujuan memilih bahan baku daun kersen adalah untuk meningkatkan minat konsumsi masyarakat. Pemanfaatan daun kersen pada pembuatan selai juga bertujuan untuk bervariasi hasil olahan selai.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi pektin (0,5%, 1%, dan 1,5%) dan gula putih (55%, 65%, 75%) terhadap sifat fisik (daya oles dan nilai warna selai) pada selai daun kersen (*Muntinga calabura* L.) ?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi pektin (0,5%, 1%, dan 1,5%) dan gula putih (55%, 65%, 75%) terhadap sifat kimia (kandungan vitamin C dan total padatan terlarut) pada selai daun kersen (*Muntinga calabura* L.) ?

1.3 Tujuan Penelitian

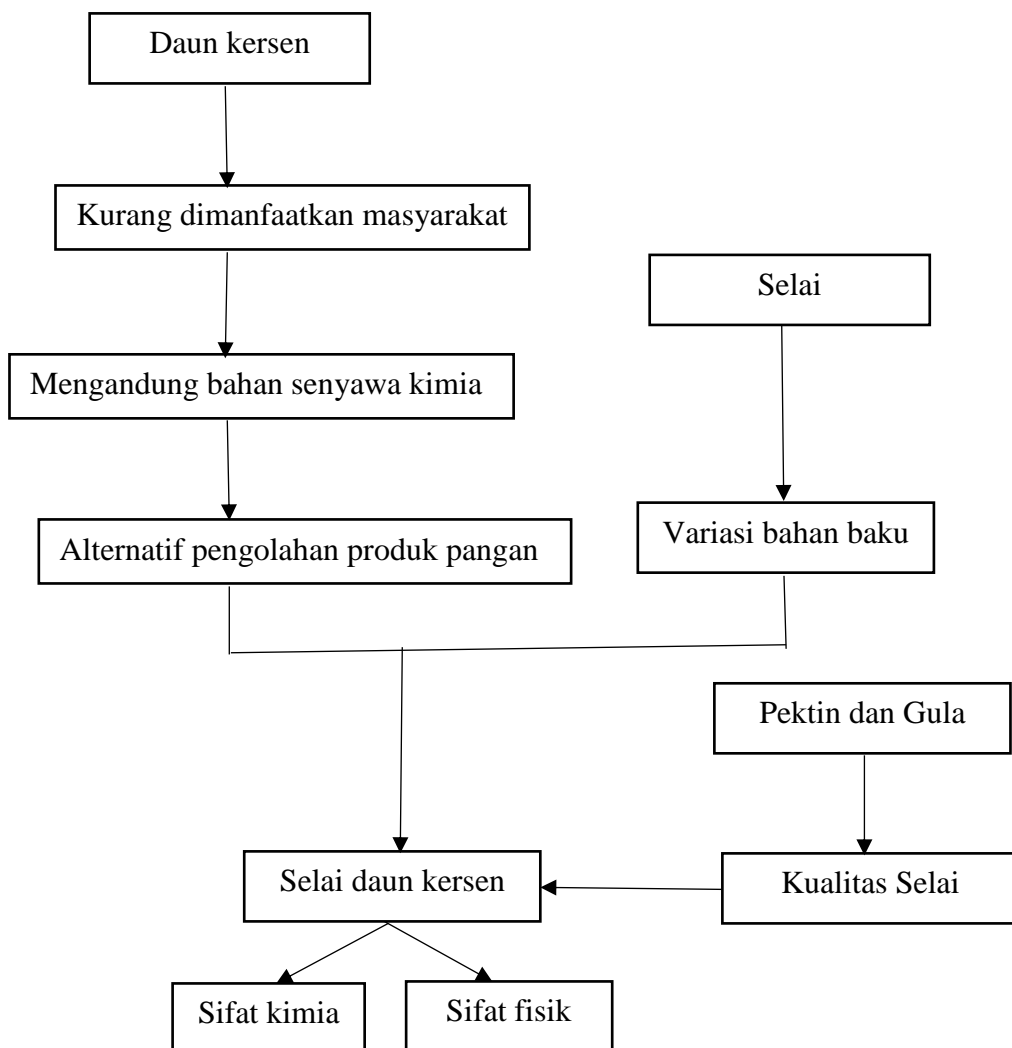
1. Mengetahui pengaruh konsentrasi pektin (0,5%, 1%, dan 1,5%) dan gula putih (55%, 65%, 75%) terhadap sifat fisik (daya oles dan nilai warna selai) pada selai daun kersen (*Muntinga calabura* L.).
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi pektin (0,5%, 1%, dan 1,5%) dan gula putih (55%, 65%, 75%) terhadap sifat kimia (kandungan vitamin C dan total padatan terlarut) pada selai daun kersen (*Muntinga calabura* L.).

1.4 Manfaat

1. Bagi Masyarakat
Sebagai pengetahuan tentang pemanfaatan daun kersen sebagai alternatif olahan baru bagi masyarakat.
2. Bagi Mahasiswa
Dapat menambah wawasan tentang pengaruh konsentrasi pektin dan gula terhadap sifat fisik dan kimia selai daun kersen.
3. Bagi Universitas

Sebagai pengetahuan dan informasi penggunaan daun kersen dalam pengembangan produk alterternatif olahan baru dalam bentuk selai daun kersen.

1.5. Kerangka Berfikir



Gambar 1.1 Diagram alir kerangka berfikir