

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu komoditi hortikultura yang disukai oleh penduduk Indonesia, hampir di semua daerah memiliki tanaman pisang dengan spesifikasi tersendiri. Tanaman pisang dapat dimanfaatkan, mulai dari bonggol, batang, bunga, daun, dan buahnya. Kandungan gizi yang terdapat dalam setiap buah pisang adalah kalori, protein, lemak, karbohidrat, serat, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B, vitamin C, dan air. Beberapa penelitian menyebut buah pisang dapat membantu mengatasi depresi, anemia, tekanan darah, sembelit, sakit jantung, gangguan saraf, dan mensuplai energi dalam otak (Chabuck, 2013).

Kulit pisang lumut masih memiliki gizi yang cukup baik seperti karbohidrat, lemak, protein, berbagai mineral (kalsium, fosfor dan besi), vitamin B, vitamin C, vitamin A (Budiman, dkk, 2017). Selain itu, pisang lumut memiliki kulit yang lebih tebal dibandingkan dengan kulit pisang jenis lainnya sehingga kandungannya pektinnya tinggi. Seperti yang kita ketahui, pektin digunakan dalam pembuatan gel, marmalade dan pembuatan selai (Nurhayati, dkk, 2016). Menurut Surendranathan (2003), pisang matang merupakan buah yang mudah busuk karena kadar airnya yang cukup tinggi. Selain itu ketika pisang masak maka teksturnya akan lembut dan umur simpannya sekitar 7-8 hari. Selama pengangkutan yang kurang baik, akan terjadi benturan, dan kemudian terjadi pelepasan etilen dalam ruangan

Serat pangan, dikenal juga sebagai serat diet atau dietary fiber, merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia serta mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan di usus besar.

Muchtadi (2001); Silalahi (2001), menyebutkan bahwa serat pangan adalah bagian dari bahan pangan yang tidak dapat dihidrolisis oleh enzim-enzim pencernaan.

Selai merupakan produk yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur dengan gula dengan penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan elastis (Budiman, dkk, 2017). Mengatur pH dalam pengolahan selai biasanya digunakan asam sitrat, asam malat atau asam asetat. Sari jeruk nipis mengandung asam sitrat yang dapat digunakan sebagai sumber asam alami dalam pembuatan selai pepaya (Febrianti, 2017). Kandungan asam sitrat pada sari jeruk nipis yaitu 7% (Khotimah, 2012). Asam diperlukan pada pembuatan selai untuk menambah cita rasa dan pembentukan gel (Daniel, 2016), selain itu penambahan sari jeruk nipis juga bertujuan sebagai penambah rasa dan aroma serta pengawet alami pada sirup labu siam (Hidayat, 2017).

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Membuat selai pisang yang disubstitusi dengan kulit pisang dan jeruk nipis yang disukai panelis dan memiliki kadar serat dan vitamin C yang baik.

2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui pengaruh penambahan kulit pisang dan sari jeruk nipis pada sifat kimia, fisik dan kesukaan selai pisang.
2. Menentukan berapa banyak kulit pisang dan sari jeruk nipis pada pembuatan selai pisang ambon yang disukai.