I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam yang melimpah, terutama hasil pertanian. Buah-buahan adalah salah satu potensi terbesar yang ada di Indonesia. Tercermin dari beraneka ragamnya buah tropis yang terdapat di Indonesia seperti apel, jeruk, pisang, pepaya, rambutan, dan matoa. Buah merupakan sumber vitamin A, C, serat, dan mineral yang berguna sebagai pengatur tubuh manusia. Buah matoa memiliki nama latin *Pometia pinnata* yang merupakan jenis buah dengan rasa manis yang berasal dari Papua dan memiliki *family* yang sama dengan buah rambutan ataupun kelengkeng sehingga juga disebut sebagai kelengkeng papua. Buah tersebut banyak tersebar di seluruh Indonesia, seperti Sulawesi, Maluku, Papua, dan Jawa. Rata-rata satu pohon matoa mampu menghasilkan sejumlah 100-200 kg/panen, akan tetapi tidak semua buah matoa dipanen dengan kondisi fisik yang baik. Buah matoa yang cacat fisik tersebut tidak dapat dipasarkan dan tidak hanya itu, buah matoa segar juga memiliki sifat mudah rusak karena memiliki kandungan air yang tinggi (Christiana dkk., 2013). Matoa diproduksi menjadi produk olahan seperti sirup untuk meningkatkan nilai jual buah (Leiwakabessy dkk., 2018).

Pembuatan selai dengan buah segar diperlukan penambahan bahan yang berfungsi sebagai pengental atau penstabil sehingga menghasilkan produk yang kokoh seperti pektin. Jumlah pektin yang ideal untuk pembentukan gel pada selai berkisar 0,75-1,5%, di mana kadar gula tidak boleh lebih dari 65% dan konsentrasi pektin tidak lebih dari 1,5% karena akan menghasilkan gel dengan

kekerasan yang tidak baik (Buckle dkk., 2007). Proses pengolahan buah matoa untuk menjadi sebuah produk makanan menentukan kandungan gizi akhir dari produk. Buah matoa kaya akan vitamin C, namun belum tentu bisa menjadi selai yang sesuai dengan mutu selai buah. Formula yang tepat akan didapatkan produk yang enak, namun juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi.

Masyarakat Klaten, Jawa Tengah banyak memiliki kebun matoa. Saat panen raya jumlah buah melimpah, tersedia matoa dengan berbagai kualitas. Matoa dengan kualitas baik dari segi tampilan dan kematangan akan dijual kepada pengepul. Buah matoa dengan kondisi matang, namun secara tampilan kurang baik biasanya akan terbuang. Matoa yang tidak laku dijual dengan kriteria berukuran kecil, kulit pecah, atau terdapat cacat pada kulit. Berdasarkan kondisi tersebut, pengembangan produk selai matoa perlu dilakukan dengan tujuan memanfaatkan buah matoa yang tidak laku dijual di pasaran sehingga dapat menjadikan satu produk kreatif untuk industri skala rumah tangga di Klaten, Jawa Tengah. Penelitian ini untuk mengetahui formulasi selai matoa dengan penambahan pektin yang paling disukai oleh panelis serta mengetahui pengaruh pektin terhadap sifat kimia, fisik dan tingkat kesukaan selai matoa.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Memperoleh formulasi selai matoa dengan variasi penambahan pektin yang disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh pektin terhadap sifat kimia dan sifat fisik.
- b. Menentukan penambahan pektin terbaik berdasarkan sifat kimia, fisik dan tingkat kesukaan.