

I. PENDAHULUAN

II. A. Latar Belakang

Stroberi (*Fragraria ananassa*) merupakan buah yang cukup populer didunia karena memiliki aroma dan rasa yang khas. Produksi buah stroberi yang dihasilkan sangat melimpah biasanya produktivitas buah mencapai rata-rata 0,45 kg setiap tanaman atau sekitar 10 ton – 15 ton per hektar pertahun (Rukmana,1998). Akan tetapi buah stroberi termasuk komoditas mudah rusak (*perishable*), sehingga pada saat pasca panen diperlukan cara penanganan yang memadai untuk mempertahankan kualitas, daya simpan, dan daya gunanya.

Buah stroberi dapat dikonsumsi baik dalam keadaan segar maupun yang telah diolah menjadi berbagai macam produk olahan makanan atau minuman. Aneka macam produk olahan buah stroberi antara lain dibuat dodol, selai, sirup, jam, juice, jelly, dan lain sebagainya. Stroberi memiliki komposisi gizi cukup lengkap, kaya vitamin C, vitamin A, kalsium, fosfor, memiliki rasa manis, beraroma harum, warna yang menarik dan tekstur daging buahnya lembut (Anonim, 2007). Stroberi memiliki kadar pektin 0,52% (Murdijati, 1991). Total kandungan pektin dalam nektar sebesar antara 250-300 mg% (Pilnik, 1970). Tingginya kadar pektin dalam stroberi sehingga stroberi berpotensi untuk diolah menjadi nektar. Nektar terbuat dari buah-buahan yang dihancurkan, air, pemanis dan bahan-bahan pilihan untuk menghasilkan cairan yang viskus. (Somogyi, dkk., 1996).

Dalam pengolahan nektar, masalah yang dihadapi adalah terjadinya pengendapan suspensi dari buah. Menurut Muljohardjo (1983), perlakuan

blanching dapat menyebabkan pektin yang tidak larut menjadi larut sehingga dapat membantu kestabilan suspensi. Menurut penelitian Iswantoro (2003), perlakuan blanching dapat meningkatkan kestabilan suspensi sari buah semangka.

Suspensi nektar buah dikatakan stabil apabila partikel padatannya tetap terdispersi merata atau tidak terjadi pengendapan setelah waktu tertentu. Secara kimiawi, jika nektar buah viskositas dan polidispersinya tidak stabil, dapat distabilkan dengan menambah zat aditif berupa penstabil suspensi atau hidrokoloid (Somogyi, dkk, 1996). Penambahan hidrokoloid dapat meningkatkan viskositas dan menstabilkan suspensi karena kecepatan partikel untuk mengendap lebih lambat, zat tersebut juga berfungsi sebagai pelindung koloid sehingga tidak terjadi penggabungan kembali partikel-partikel yang menyebabkan pengendapan (Hopkins,1949). Salah satu zat penstabil yang biasa digunakan pada makanan dan minuman adalah gum arab.

Gum arab dapat berfungsi baik untuk menstabilkan suspensi. Pemilihan gum arab karena gum arab jauh lebih mudah larut dalam air dibandingkan hidrokoloid lainnya. Menurut Tranggono dkk (1990), gum arab dapat berfungsi baik dalam emulsi flavour yang terdispersi pada minuman ringan pada pH 2,8. Gum arab dapat membentuk larutan yang tidak begitu kental dan tidak membentuk gel pada kepekatan yang biasa digunakan dalam pangan. Berdasarkan peraturan no.722/Menkes/PER/IX/88 tentang bahan tambahan, penggunaan gum arab yang diperbolehkan dalam makanan maksimal 1%. Semakin tinggi konsentrasi gum arab yang ditambahkan maka sari buah menjadi stabil (Anwari ,2006). Semakin banyak penambahan gum arab menyebabkan larutan semakin

pekat, akibatnya larutan terikat semakin kuat menyebabkan suspensi dalam sirup pisang mas menjadi stabil (Aftanto, 2007).

Berdasarkan hal-hal tersebut diatas maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh blanching dan gum arab terhadap stabilitas suspensi nektar stroberi.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk membuat nektar buah stroberi yang stabil dan disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh blanching dan konsentrasi gum arab terhadap stabilitas suspensi dan tingkat kesukaan nektar buah stroberi
- b. Menentukan perlakuan blanching dan konsentrasi gum arab yang tepat agar dihasilkan nektar yang stabil dan disukai panelis.