

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) adalah salah satu varietas pisang yang banyak dijumpai di Indonesia. Pisang kepok mempunyai bentuk gepeng dan kulit yang sangat tebal. Pisang kepok dapat dikonsumsi secara langsung atau menjadi olahan pangan seperti keripik, tepung. Pemanfaatan kulit pisang kepok dapat menjadi salah satu olahan pangan seperti selai. Kulit pisang kepok mempunyai kandungan pektin yang dapat membentuk gel dalam pembuatan olahan pangan selai sehingga memiliki tekstur yang kuat dan stabil (Fitriani, 2003). Menurut Fitriani (2003) kandungan pektin pada kulit pisang kepok sebesar 15% rendemen. Pembentukan gel untuk selai yang baik membutuhkan kandungan pektin sebesar 0,5 - 1,5% (Demam, 1989).

Selai adalah salah satu produk pangan dari buah – buahan. Selai yang sering dijumpai di pasaran dalam bentuk selai oles. Pembuatan selai lembaran di Indonesia masih jarang dilakukan di industri pangan. Selai lembaran merupakan modifikasi selai oles dari daging buah dengan cara dihancurkan daging buahnya kemudian dilakukan pengeringan pada suhu 50-60°C, selai lembaran mempunyai kenampakan lebih plastis, tidak lengket, serta kompak (Latifah, 2012). Selai lembaran adalah selai yang mempunyai bentuk lembaran tipis yang dapat digulung. Kualitas selai lembaran yang baik ditentukan oleh beberapa komponen terutama kandungan serat, pektin, dan asam (Nurlaely, 2002).

Pemanfaatan ekstrak pektin dari kulit pisang kepok sebagai sumber olahan pangan baru. Pembuatan selai lembaran dari kulit pisang kepok kurang memberikan penampakan warna yang menarik sehingga kombinasi jambu biji merah digunakan untuk meningkatkan rasa, gizi, aroma dan warna yang lebih menarik. Jambu biji merah mempunyai daging buah yang berwarna merah muda dengan rasa yang manis. Jambu biji merah banyak mengandung kandungan gizi vitamin C sebesar 30 mg per 100 gram sehingga dapat memenuhi kandungan gizi vitamin C sehari – hari (Damayanti, 2013).

Asupan vitamin C yang ditetapkan oleh *Recommended Daily Allowance* (RDA) untuk wanita dan pria dewasa (> 15 tahun) adalah sebesar 60 mg/hari. Produk pangan dapat dikatakan tinggi vitamin C jika memiliki kadar vitamin C sebesar 27-49 mg/100 g bahan (Kusuma, 2007). Kandungan gizi pada jambu merah antara lain vitamin A, protein, serat sebesar 5,6 gram. Jambu biji merah dapat dikonsumsi segar maupun diolah menjadi jus, jelly, selai ataupun manisan buah kering (Wirakusumah, 1998).

Berdasarkan uraian tersebut, perlu adanya penelitian tentang kualitas selai lembaran dari kombinasi kulit pisang kepok yang mempunyai kandungan pektin dan jambu biji merah sebagai pewarna alami selai dan memiliki rasa, aroma, warna yang menarik bagi panelis.

B. Keaslian Penelitian

Arti (2015), melakukan penelitian “Kandungan Vitamin C dan Kualitas Pada Selai Kulit Buah Pisang Ambon Dengan Penambahan Buah Stroberi dan Mahkota Bunga Sepatu”. Penelitian ini menggunakan rancangan

acak lengkap dengan dua faktor, yaitu faktor pertama berat mahkota bunga sepatu (0 gram, 50 gram, 100 gram) dan faktor kedua berat buah stroberi (0 gram, 50 gram, 100 gram). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan 100 gram mahkota bunga sepatu : 100 gram buah stroberi menghasilkan perlakuan selai kulit pisang ambon terbaik berdasarkan uji organoleptik dan kandungan vitamin c tertinggi yaitu 48,05 mg/100gram.

Dewi (2017), melakukan penelitian “Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Ekstrak Pektin dari Albedo Kulit Jeruk Bali (*Citrus grandis.*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)”. Tujuan penelitian ini melihat pencampuran ekstrak pektin albedo kulit jeruk bali dan buah naga merah yang tepat untuk mendapatkan selai lembaran. Perbandingan yang digunakan antara albedo semangka dan buah naga super merah adalah 1 : 2 (100 g : 200 g), 1,5 : 1,5 (150 g : 150 g), 2 : 1 (200 g : 100 g), 3 : 0 (300 g : 0 g). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi 1 : 2 (100 g : 200 g) ekstrak pektin albedo kulit jeruk bali dan buah naga merah menghasilkan kualitas selai lembaran berdasarkan kandungan vitamin C sebesar 11,561 mg, serat kasar 4,2622%.

Julfan (2016), melakukan penelitian “Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) dalam Pembuatan Dodol”. Tujuan penelitian tersebut adalah mengetahui konsentrasi kulit pisang kepok yang terbaik dalam pembuatan dodol. Konsentrasi kulit pisang yang ditambahkan dalam pembuatan dodol adalah 10%, 15%, 20% dan 25%. Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa perlakuan terbaik pada dodol pada penambahan

kulit pisang sebesar 10% berdasarkan kadar abu 0,5 %, kadar serat 3,09% dan uji organoleptik dengan warna coklat, rasa enak dan aroma harum kulit pisang.

Novianty (2016), melakukan penelitian “Pengaruh Perbandingan Sari Buah Jambu Biji Merah dengan Sari Buah Sirsak dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Permen Jelly”. Tujuan penelitian tersebut adalah untuk mengetahui perbandingan yang tepat antara sari buah jambu biji merah, sari buah sirsak dan konsentrasi gum arab terhadap kualitas permen jelly. Perbandingan sari buah jambu biji merah dan sari buah sirsak yang digunakan adalah (40% : 60%), (50% : 50%), (60% : 40%), (70% : 30%). Konsentrasi gum arab yang digunakan adalah 0,5%, 1%, 1,5%, 2%. Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa perlakuan terbaik terhadap permen jelly adalah perlakuan perbandingan sari buah jambu biji merah dan sari buah sirsak (40% : 60%) dan konsentrasi gum 2%. Perlakuan tersebut berdasarkan uji vitamin C sebesar 60 mg/100 g, uji organoleptik meliputi tekstur yang lebih rekat, warna yang menarik, dan rasa yang paling disukai panelis.

Berdasarkan pada penelitian sebelumnya, dapat diketahui bahwa penelitian selai lembaran dengan ekstrak kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) dan jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) belum pernah dilakukan.

C. Rumusan Masalah

1. Apakah kombinasi ekstrak pektin kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) dan jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) berpengaruh terhadap kualitas selai lembaran berdasarkan parameter sifat fisik, kimia, mikrobiologis dan organoleptik?
2. Berapa kombinasi yang tepat antara ekstrak pektin kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) dan jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) untuk mendapatkan selai lembaran dengan kualitas terbaik?

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh kombinasi ekstrak pektin kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) dan jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terhadap kualitas selai lembaran berdasarkan parameter (sifat fisik, kimia, mikrobiologis dan organoleptik)?
2. Mengetahui kombinasi yang tepat antara ekstrak pektin kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) dan jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) untuk mendapatkan selai lembaran dengan kualitas terbaik?

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai produk olahan pangan berupa selai lembaran kulit pisang kepok yang mempunyai kandungan pektin sebagai bahan penstabil dan yang dikombinasikan dengan jambu biji

merah untuk menghasilkan selai lembaran yang sehat, warna menarik dan rasa yang dapat diterima oleh konsumen.

