

I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Suhu merupakan derajat panas atau dinginnya suatu benda. Pada bahan makanan, suhu sangat berpengaruh terhadap mutu berkenaan daya awet suatu makanan. Beberapa makanan atau produk tertentu tidak tahan terhadap suhu rendah ataupun suhu tinggi. Suhu erat kaitannya dengan laju tingkat respirasi. Peningkatan suhu antara 0°C - 35°C akan meningkatkan laju respirasi buah-buahan dan sayuran serta produk makanan yang memiliki kandungan air tinggi. Laju respirasi yang tinggi menyebabkan daya simpan suatu produk makanan lebih pendek.

Selai mengkudu merupakan jenis makanan olahan berbahan buah mengkudu dengan cara dihancurkan, ditambah gula dan dimasak sampai mengental. Lies (2001) menyatakan bahwa selai digunakan sebagai bahan pelengkap pada roti tawar atau sebagai bahan pengisi pada roti manis, kue nastar atau sebagai pemanis pada minuman seperti yogurt dan eskrim. Selai mengkudu memiliki kandungan metabolit sekunder yang sangat bermanfaat bagi kesehatan, selain kandungan nutrisinya yang juga beragam seperti vitamin A, C, nisin, tiamin, dan riboflavin, serta mineral seperti zat besi, kalsium, natrium, dan kalium (Winarti, 2005). Kandungan gizi yang tinggi pada mengkudu membutuhkan desain perlakuan suhu dalam menjaga stabilitas selama penyimpanan.

Daya simpan merupakan waktu yang diperlukan oleh sebuah produk makanan untuk mempertahankan mutunya. Proses penyimpanan adalah perlakuan yang dibutuhkan untuk memperpanjang daya simpan sebuah produk. Menurut Satuhu (1996) penyimpanan buah dengan suhu dingin dapat memperpanjang daya simpan karena laju respirasi dapat dihambat. Begitupun dengan selai mengkudu, pemilihan suhu penyimpanan yang tepat dapat menambah daya awet selai.

Industri rumah tangga terkadang melakukan penyimpanan dengan dua kondisi yaitu penyimpanan suhu rendah dan penyimpanan secara alami. Penyimpanan suhu rendah biasanya ditaruh dalam kulkas atau *freezer*, sedangkan penyimpanan secara alami dilakukan dalam suhu kamar. Selain suhu yang berperan dalam daya

awet suatu produk, jenis kemasan juga berperan dalam menjaga daya awet makanan tersebut. Beberapa jenis kemasan dapat disesuaikan dengan karakteristik produk makanan yang akan dikemas. Jenis kemasan yang biasa digunakan untuk selai dipasaran yaitu kemasan toples kaca dan toples plastik

Selai mengkudu ini masih belum diketahui daya simpanya, maka dari itu perlu adanya penanganan atau perlakuan khusus untuk mempertahankan kualitas dan memperpanjang daya simpan selai yaitu disimpan dalam suhu dingin dan suhu ruang. Dengan demikian, ketika selai mengkudu fungsional ini dipasarkan, dapat diterima oleh konsumen.

1.2 Rumusan masalah

Bagaimana stabilitas penyimpanan selai mengkudu (*Morinda citrifolia*) pada suhu ruang dan 12°C dengan kemasan yang berbeda selama penyimpanan satu bulan berdasarkan sifat teksturalnya ?

1.3 Tujuan

Mendapatkan suhu penyimpanan dan jenis kemasan yang sesuai untuk mempertahankan stabilitas selai mengkudu selama penyimpanan

1.4 Manfaat

1. Meningkatkan kualitas selai mengkudu
2. Meningkatkan nilai tambah selai mengkudu
3. Memperluas jaringan pemasaran selai mengkudu dengan adanya peningkatan daya simpan produk