

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rambutan (*Nephelium sp.*) merupakan tanaman buah hortikultura dengan famili *Sapindaceae* yang berasal dari Indonesia. Rambutan menyebar luas di daerah yang beriklim tropis, seperti Filipina dan negara-negara Amerika Latin. Produksi buah rambutan mengalami kenaikan hingga kurang lebih 2 kali lipat pada tahun 2003, kemudian tetap stabil pada kisaran 700.000-800.000 ton/tahun pada tahun berikutnya. Sedangkan produksi buah rambutan pada tahun 2007 mencapai 705.823 ton dan diperkirakan akan bertambah tiap tahunnya (Tim Karya Tani Mandiri, 2011).

Rambutan mudah mengalami kerusakan karena proses respirasi dan transpirasi yang menyebabkan kerugian besar bagi petani dan pedagang, bahkan harga rambutan menjadi rendah karena tingginya produksi dan tidak lancarnya distribusi pemasaran. Oleh karena itu, perlu dilakukan penanganan untuk meningkatkan umur simpan buah, salah satu cara yang digunakan untuk pengawetan adalah pengeringan buah. Manisan rambutan kering adalah salah satu produk olahan yang disukai oleh konsumen, hal ini dikarenakan rambutan yang mempunyai rasa asam akan berkurang karena penambahan gula selama proses pengeringan. Menurut Muaris(2003) manisan kering adalah manisan yang diperoleh setelah buah ditiriskan kemudian dijemur sampai kering. Manisan kering memiliki daya simpan yang lebih lama, kadar air yang lebih rendah, dan kadar gula yang lebih tinggi. Manisan kering biasanya dibuat dari buah yang teksturnya lunak.

Manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan gula. Tujuan pemberian gula dengan kadar yang tinggi pada manisan buah, selain untuk memberikan rasa manis, juga untuk mencegah tumbuhnya mikroorganisme (jamur, kapang). Dalam proses pembuatan manisan buah, juga digunakan air garam dan air kapur untuk mempertahankan bentuk (tekstur) serta menghilangkan rasa gatal atau getir pada buah (Fatah dan Bachtiar, 2004).

Pengolahan buah menjadi manisan merupakan salah satu alternatif pengolahan yang mempunyai banyak keuntungan yaitu lebih awet, ringan dan volume lebih kecil sehingga dapat mempermudah pengemasan. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan manisan adalah tekstur buah yang lunak, oleh sebab itu perlu adanya penanganan yaitu dengan dilakukan

perendaman dalam larutan kapur Ca(OH)_2 dengan konsentrasi 1 % sampai 3 % . Pemberian kapur bertujuan untuk mempertahankan tekstur buah terhadap suhu pemanasan bahkan dapat memperbaiki tekstur buah yang lunak (Utami, 2005). Pemberian larutan kapur pada pembuatan manisan juga telah dilakukan oleh Pratiwi (2007) dengan konsentrasi 1 % sampai 6 %. Penelitian ini menghasilkan manisan dengan tingkat kerenyahan yang tepat pada konsentrasi 6% dengan meninggalkan sedikit rasa pahit dan gatal di lidah yang disebabkan adanya sisa-sisa CaCl_2 .

Masalah lain dalam pembuatan manisan kering adalah seberapa suhu dan lama pengeringan yang bisa menghasilkan manisan bermutu baik. Proses pengeringan dipengaruhi oleh suhu dan lama pengeringan, Fitriani dan Widiastuti(2008), menyatakan bahwa interaksi antara perlakuan suhu dan lama pengeringan pada manisan kering jahe menunjukkan perbedaan yang nyata terhadap kadar air manisan kering yang dihasilkan.

Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang manisan rambutan kering dengan perlakuan suhu dan lama pengeringan dalam konsentrasi kapur yang berbeda sehingga menghasilkan produk yang bermutu baik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

- a. Bagaimana karakteristik pengeringan terhadap kadar air, tekstur, kadar vitamin C pada pembuatan manisan rambutan kering?
- b. Bagaimana pengaruh konsentrasi larutan kapur terhadap kadar air, tekstur, kadar vitamin C pada pembuatan manisan rambutan kering?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

- a. Mengetahui pengaruh karakteristik pengeringan terhadap kadar air, tekstur dan vitamin C dalam pembuatan manisan rambutan kering
- b. Mengetahui pengaruh konsentrasi larutan kapur terhadap kadar air, tekstur dan vitaminC dalam pembuatan manisan rambutan kering

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini adalah :

- a. Memberikan informasi mengenai pengaruh karakteristik pengeringan serta konsentrasi kapur terhadap mutu manisan rambutan kering berdasarkan kadar air, tekstur dan vitamin C manisan rambutan kering
- b. Meningkatkan daya guna buah rambutan
- c. Menumbuhkan ekonomi bersumberdaya lokal

1.5 Hipotesa

Adanya pengaruh konsentrasi larutan kapur, karakteristik pengeringan terhadap kadar air, tekstur, kadar vitamin C pada manisan rambutan kering.