

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jambu mete (*Anacardium Occidentale*) sering dijumpai di Indonesia, pada umumnya jambu mete lebih dimanfaatkan metenya saja, akan tetapi jambunya kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Jambu mete biasanya dijual di pasar tradisional dengan harga yang sangat murah sehingga mempunyai nilai ekonomis yang rendah dibandingkan dengan metenya sendiri. Jambu mete mengandung air, protein, lemak, karbohidrat, mineral, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B, dan vitamin C. Jambu mete mengandung vitamin C lebih banyak daripada jeruk bahkan 3 kali lipatnya. Jambu mete berasal dari Benua Afrika Selatan tepatnya di Negara Brazil, akan tetapi saat ini jambu mete tersebar di seluruh dunia di kawasan tropis, salah satunya di Indonesia (Juari 2009).

Berdasarkan data statistik perkebunan Indonesia yang dikeluarkan oleh sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian pada tahun 2017 luas areal perkebunan jambu mete yaitu sebesar 515.250 ha dengan jumlah produksi sebesar 127.780 ton. Jumlah ekspor pada tahun 2015 mencapai 104.647 ton dan jumlah impor sebesar 7.097 (Nurbahar 2015). Harga jambu mete relatif sangat rendah yaitu Rp.5000 sampai Rp.7000 perkilonya bahkan di daerah pedesaan terutama di Madura biasanya digunakan sebagai pakan ternak karena kurangnya pengetahuan dari masyarakat jika jambu mete sangat bermanfaat dan dapat dibuat menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi.

Produk olahan jambu mete telah ada namun masih sedikit dijumpai di pasaran. Maka pada penelitian ini jambu mete akan diolah menjadi jeli. Jeli sendiri merupakan produk yang bersifat semi padat, tidak kurang dari 45 bagian dari zat penyusun adalah sari buah dengan 55 bagiannya adalah berat gula. Dalam pembuatan jeli sendiri kekenyalan dan tekstur dipengaruhi oleh gel yang ditambahkan ke dalam produk (Kurniawati 2013). Bahan yang dapat digunakan dalam pembentukan gel yaitu gelatin, karagenan dan agar. Pada penelitian ini menggunakan gelatin sebagai pembentuk gelnya, karena gelatin memiliki kekenyalan yang khas dan bersifat *gelling agent* sehingga kebanyakan orang memilih menggunakan gelatin untuk pembuatan jeli daripada pembentuk gel lainnya. Gelatin mempunyai tingkatkekenyalan yang lebih tinggi karena sifat

gelatin yang mampu menyerap air yang lebih banyak dibandingkan dengan agar (Nur'aini 2013).

Jeli mempunyai manfaat yang sangat banyak bagi tubuh dan kesehatan manusia, selain mengenyangkan jeli juga mempunyai manfaat fungsional tersendiri. Manfaat jeli diantaranya yaitu menjaga kekebalan tubuh dan melancarkan pencernaan manusia. Jeli yang mengandung asam amino asli yang baik untuk kulit dan dapat membantu pembentukan sel-sel baru dalam tubuh sehingga mencegah penuaan pada kulit. Kalori yang rendah pada jeli membuat orang yang ingin menjaga berat badan tetap stabil tanpa perlu mengkhawatirkan berat badan naik, kandungan gula pada jeli sendiri tidak terlalu tinggi. Jeli mengandung karbohidrat dan vitamin C, dimana vitamin C ini akan membantu meningkatkan kekebalan tubuh (Pakaya2014). Kebanyakan orang memilih mengkonsumsi jeli setelah berolahraga atau ketika depresi.

Pada pembuatan jeli jambu mete yang kaya akan vitamin C dan serat dapat memberikan manfaat yang lebih baik bagi kesehatan tubuh manusia. Selain mengenyangkan kandungan pada jeli jambu mete juga dapat mencegah berkembangnya sel kanker yang ada pada tubuh. Sehingga judul penelitian yang penulis angkat pada penelitian ini adalah “Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Jeli Jambu Mete (*Anacardium Occidentale*) dengan Penambahan Gelatin”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan proporsi gelatin dan jambu mete : air terhadap kadar vitamin C, sineresis dan viskositas pada jeli jambu mete?
2. Bagaimana nilai kesukaan terhadap jeli jambu mete?
3. Bagaimanamenentukan perlakuan terbaik menggunakan metode bayes?

1.3 Tujuan

1. Mengetahuipengaruh penambahan proporsi gelatin dan jambu mete : air terhadap kadar vitamin C, sineresis dan viskositas pada jeli jambu mete
2. Mengetahuinilai kesukaan terhadap jeli jambu mete
3. Menentukan perlakuan terbaik pada jeli jambu mete menggunakan metode bayes

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menghasilkan produk jeli jambu mete yang berkualitas dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh.
2. Menghasilkan inovasi yang baru pada produk jeli jambu mete.
3. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi peneliti maupun civitas akademika dengan objek penelitian yang sama, serta bagi masyarakat umum dapat membuat suatu gagasan baru dalam penerapan konsep pengolahan jambu mete.

1.5 Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan rancangan penelitian RAL (Rancangan Acak Lengkap).

