

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia berada di wilayah tropis yang menjadikan kondisinya cocok sebagai tempat tumbuh berbagai macam flora dan fauna diantaranya siwalan, pisang, strobery dan buah sawo. Indonesia memiliki banyak buah-buahan asli yang memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan, salah satunya adalah buah sawo. Sawo (*Manilkara zapota* (L) van Royen) merupakan buah tropis yang berasal dari benua Amerika, tepatnya di Meksiko sampai Guatemala, Salvador, dan Honduras Utara. Buah sawo (*Manilkara zapota* (L) van Royen) juga disebut neesbery atau sapodilla. Buah ini memiliki daging buah yang lembut, tetapi tekstur rasanya seperti pasir yang muncul karena pada daging buah sawo terdapat kandungan sel-sel batu (sklereida). Buah sawo merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki sifat mudah rusak (*perishible*) (Huda *et al.* 2015).

Kandungan lain yang terdapat pada buah sawo yaitu buah sawo memiliki kandungan vitamin C dan kaya akan gula. Buah sawo juga mengandung zat gizi lain seperti mineral, vitamin dan karbohidrat, buah sawo juga bagus untuk kesehatan jantung dan pembuluh serta berfungsi untuk menyembuhkan beberapa penyakit. Keistimewaan pada buah sawo yaitu terletak pada kandungan nutrisi dalam daging buahnya yang berwarna kecoklatan (Santoso 2012). Total tingkat produksi buah sawo di Indonesia pada tahun 2011 yaitu sebesar 118.138 ton, pada tahun 2012 sebesar 135.335 ton, pada tahun 2013 sebesar 127.335 ton, dan pada tahun 2014 sebesar 138.206 ton (Nugraha 2015). Dari data tersebut dapat dilihat bahwa tingkat produksi buah sawo tiap tahun semakin meningkat.

Buah-buahan termasuk komoditi yang mudah rusak dan sering kali jumlahnya sangat melimpah pada saat musim panen raya. Dalam kondisi tersebut buah akan tersedia secara berlebihan dan pemanfaatan buah sawo hanya terbatas pada produk tertentu sehingga diperlukan alternatif untuk memanfaatkannya, salah satu dari alternatif tersebut yaitu buah dijadikan sebagai produk olahan. Tujuan dari pengolahan ini yaitu untuk memperpanjang umur simpan, untuk meningkatkan rasa yang lebih enak dan bernilai ekonomis tinggi. Pada umumnya buah-buahan dibuat produk olahan seperti jelly, puree, sari buah, buah kaleng,

manisan kering atau basah. Buah sawo juga dapat dimanfaatkan seperti sirup, selai, campuran eskrim, dan dapat dijadikan sebagai produk minuman segar, manisan buah sawo (basah) serta manisan buah sawo (kering) Selain manisan salah satu jenis produk buah-buahan yang kering yaitu *fruit leather* (Zulkornen 2014)

Fruit leather merupakan salah satu jenis makanan yang diolah dari berbagai macam buah-buahan dengan proses mengurangi kadar air agar umur simpannya semakin tinggi serta mencegah pengurangan nutrisi pada saat pengolahan berlangsung (Mandagi 2015). *Fruit leather* merupakan produk makanan hasil olahan *puree* buah. *Fruit leather* berbentuk lembaran tipis dengan ketebalan 2-3 mm yang menyerupai kulit, berkelenturan plastis dan dapat digulung. *Fruit leather* juga dapat diartikan sebagai produk makanan sejenis manisan kering yang berbentuk lembaran tipis dan mempunyai konsistensi serta cita rasa yang khas sesuai dengan buah yang digunakan (Anggraini 2016). Syarat buah-buahan yang akan digunakan sebagai bahan baku *fruit leather* antara lain harus memiliki kandungan pektin yang tinggi dan serat karena pektin dan serat akan mempengaruhi kelenturan *fruit leather*. Buah sawo kaya akan kandungan gizi yang berguna bagi kesehatan tubuh. Menurut Santoso (2012), kandungan gizi buah sawo per 100 gram bahan yaitu energi 83 kkal, protein 0.44 g, lemak 1.10 g, karbohidrat 19.96 g, serat 5.3 g, Kalsium 21 mg, besi 0.8 mg, magnesium 12 mg, fosfor 12 mg, kalium 193 mg, natrium 12 mg, seng 0.1 mg, tembaga 0.09 mg, selenium 0.6 mg, vitamin C 14.7 mg, riboflavin 0.02 mg, niasin 0.2 mg, vitamin B6 0.04 mg, volat 14 mg, dan vitamin A (IU) 60.

Buah sawo masih memiliki kelemahan yaitu tidak memiliki kandungan pektin sehingga memungkinkan *fruit leather* yang terbentuk tidak akan plastis dan retak, oleh sebab itu diperlukan bahan pembentuk tekstur. Salah satu dari bahan pembentuk tekstur atau pengisi yang umum digunakan yaitu pektin, pektin dapat membentuk tekstur dan memberikan sifat kokoh atau kekokohan pada buah-buahan. Pembuatan *fruit leather* bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi, meningkatkan umur simpan, menambah variasi bentuk. Kriteria yang diharapkan dari *fruit leather* yaitu memiliki tekstur sedikit liat dan kompak, memiliki plastisitas yang baik sehingga dapat digulung dan tidak mudah patah, untuk

menghasilkan *fruit leather* dengan kriteria tersebut maka harus ditambah pektin sebagai bahan pengisi yang diharapkan dapat memperbaiki plastisitas dari *fruit leather* tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi pektin yang ditambahkan terhadap karakteristik fisik pada *fruit leather* sawo?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi pektin yang ditambahkan terhadap karakteristik sensoris pada *fruit leather* sawo?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh konsentrasi pektin yang ditambahkan terhadap karakteristik fisik *fruit leather* sawo.
2. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi pektin yang ditambahkan terhadap karakteristik sensoris *fruit leather* sawo.

1.4. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Dapat menjadi solusi pada saat pemanenan buah sawo yang melimpah.
2. Meningkatkan nilai ekonomis produk olahan buah sawo.
3. Meningkatkan pemanfaatan buah sawo untuk memperpanjang umur simpan.
4. Memberikan informasi tentang cara pengolahan buah sawo menjadi *fruit leather*.

1.5. Batasan Masalah

Penelitian ini menggunakan bahan baku sawo yang dibeli dari pasar Kamal dan meneliti tentang karakteristik fisik dan sensoris dari *fruit leather* yang dihasilkan.