

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Komoditas hortikultura merupakan salah satu komoditas hasil pertanian yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Salah satu komoditas hortikultura yang potensial adalah buah-buahan. Penanganan pra-panen maupun pasca-panen menjadi hal penting dalam peningkatan produksi buah-buahan. Kurang lebih 20 % - 40 % buah - buahan mengalami kerusakan setelah panen. Hal ini menunjukkan bahwa diperlukan teknologi yang tepat dalam hal pemanenan dan penanganan pasca-panen agar kehilangan (*loss*) dapat ditekan serendah mungkin. Sifat mudah rusak pada buah-buahan disebabkan masih berlangsungnya aktivitas pernapasan dan penguapan setelah panen. Proses kerusakan semakin dipercepat dengan adanya perubahan fisik, kimia, dan biokimia akibat enzim dan mikroba.

Menurut Ering (2014), Buah-buahan merupakan bahan makanan yang berasal dari tumbuhan dan memiliki kandungan nutrisi yang tinggi dan sangat dibutuhkan oleh tubuh. Manfaat bagi kesehatan dari nutrisi yang dimiliki menjadi salah satu faktor buah banyak diminati. Tetapi ada sebagian kalangan termasuk anak-anak yang tidak gemar mengonsumsi buah-buahan dan lebih menyukai produk olahan, pengolahan ini bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan aneka ragam produk buah-buahan seperti jelly, sari buah, buah kaleng, manisan kering ataupun basah, selai dan sirup. Salah satu jenis produk buah-buahan yang kering selain manisan adalah *fruit leather*. Waktu panen yang tidak menentu atau disebut buah musiman, sehingga pada saat buah musiman tidak berbuah akan terjadi kelangkaan bahkan tidak ada sama sekali buah tersebut.

Produksi pisang di Indonesia menempati peringkat tertinggi dibandingkan jeruk dan mangga. Pisang merupakan salah satu komoditi pertanian yang cukup penting di Indonesia dan dikenal sebagai tanaman hortikultura berproduksi tinggi dengan prospek pemasaran yang cukup tinggi. Buah pisang merupakan jenis buah-buahan yang mudah mengalami kerusakan dan masa simpan yang pendek. Faktor penyebab rusaknya pisang adalah karena buah pisang tersebut masih melangsungkan aktifitas metabolisme setelah

panen. Untuk itu perlu metode untuk memperpanjang masa simpan pisang mas, salah satunya dengan pengolahan pisang mas menjadi produk olahan seperti *fruit leather*, manisan dan sirup dengan metode pengeringan.

Fruit leather merupakan jenis makanan yang berasal dari buah-buahan, daging buah yang telah dihancurkan dan dikeringkan. Pengeringan bisa dilakukan dengan penjemuran atau bisa menggunakan alat pemanasan yang memiliki suhu panas 50-60°C. Pembuatan *fruit leather* dilakukan untuk meningkatkan masa simpan dan meningkatkan aneka ragam produk buah-buahan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh proporsi buah pisang mas (*Musa paradisiaca* L) dan pepaya (*Carica papaya* L) terhadap uji kuat tarik (*Tensile strength*), kadar air dan uji sensoris *fruit Leather* pisang pepaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh proporsi buah pisang mas (*Musa paradisiaca* L) dan pepaya (*Carica papaya* L) terhadap uji kuat tarik (*Tensile strength*), kadar air dan uji sensoris *fruit Leather* pisang pepaya.

1.4 Manfaat

1. Memanfaatkan hasil pertanian sebagai olahan makanan yang diminati masyarakat.
2. Menambah umur masa simpan dari suatu produk.
3. Meningkatkan jenis olahan *fruit Leather*.

1.5 Batasan masalah

Penelitian ini membahas tentang pengaruh proporsi buah pepaya (*Carica papaya* L) dan pisang (*Musa paradisiaca* L) terhadap uji kuat tarik (*Tensile strength*), kadar air dan uji sensoris *fruit Leather* pisang pepaya. Bahan baku sendiri diperoleh dari stand usaha buah yang langsung disuplai dari Kabupaten Lumajang, yang akan dijual di daerah Wonorejo Rungkut Surabaya.