

I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang kaya akan keanekaragaman buah dan sayur-sayuran. Dalam tubuh manusia tidak hanya memerlukan kalori dan protein, melainkan kandungan vitamin dan mineral yang ada pada buah dan sayur-sayuran juga dibutuhkan oleh tubuh manusia (Aswatini *et al.* 2008). Buah mangga merupakan buah yang sangat digemari oleh masyarakat di seluruh dunia di karenakan mangga memiliki aroma, warna dan flavor yang khas. Selain itu mangga juga memiliki banyak kandungan gizi seperti energi 272 kj, karbohidrat 17,00 g, gula 14,8 g, diet serat 1,8 g, lemak 0,27 g, protein 0,51 g, vitamin A equiv. 38 mg, beta-karoten 445 mg, thiamine (Vit. B1) 0,058, riboflavin (Vit.B2) 0,057 mg, niacin (Vit.B3) 0,584 mg, asam pantotenat (B5) 0,160 mg, vitamin (B6) 0,134 mg, folat (Vit.B9) 14 mg, vitamin C 27,7 mg, kalsium 10 mg, besi 0,13 mg, magnesium 9 mg, fosfor 11 mg, kalium 156 mg, seng 0,04 mg (Rahayu dan Suryaman. 2013). Mangga juga memiliki manfaat sebagai penghilang bau badan yang tidak enak, menunkan panas badan serta baik untuk saluran pencernaan.

Jumlah produksi mangga tingkat nasional pada tahun 2013 mencapai 2,058,607 ton dan tahun 2014 mencapai 2,464,234. Jumlah produksi mangga tingkat Provinsi Jawa Timur jumlah produksi mangga pada tahun 2013 mencapai 799,410 ton tahun 2014 mencapai 922,727 ton dan pada tahun 2015 mencapai 80,664 ton. dan tingkat Kabupaten Sampang jumlah produksi mangga pada tahun 2015 produksi mangga mencapai 483,161 ton (Kementerian Pertanian Direktorat Jendral Holtikultura 2015).

Buah mangga bukanlah buah yang hanya dihidangkan diatas meja dan dikonsumsi dalam bentuk segar, tetapi buah mangga juga dapat diolah menjadi produk yang bervariasi seperti jus mangga, manisan mangga kering, manisan mangga basah, pudding manga, pie mangga, dodol mangga, pancake mangga dan *smoothie* mangga. Selain manisan kering olahan kering dari buah mangga adalah *fruit leather* mangga dari tepung *premix*. *Fruit leather* mangga dari tepung *premix*

merupakan *fruit leather* yang terbuat dari daging buah yang telah di jadikan tepung kemudian ditambah tepung tapioka dan tepung beras.

Fruit leather merupakan makanan yang dibuat dari daging buah dengan bantuan pengeringan hingga kadar air turun mencapai 10-15%. Kadar gula, kandungan serat dan asam merupakan suatu kriteria dalam pembuatan *fruit leather* (Ramadhan 2015). Bentuk dari *fruit leather* disini seperti lembaran ketebalan 2-3 mm serupa dengan kulit, elastis dan bisa digulung ataupun dilipat (Anggraini dan Handayani 2016).

1.2. Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian ini adalah mangga yang digunakan adalah mangga manalagi dan kualitas *fruit leather* dari tepung *premix* ini diukur dengan menggunakan uji sensoris.

1.3. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana pengaruh proporsi tepung mangga dalam campuran tepung tapioca dan tepung beras pada uji kadar air, warna, sensoris, kuat tarik dan elongasi pada *fruit leather* mangga dari tepung *premix*, dan perubahannya selama penyimpanan.

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh proporsi tepung mangga dalam campuran tepung tapioca serta tepung beras, pada uji kadar air, warna, sensoris, kuat tarik dan elongasi pada *fruit leather* mangga dari tepung *premix*, dan perubahannya selama penyimpanan.

1.5. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini untuk menghasilkan *fruit leather* manga dari tepung *premix* yang berkualitas, yang bermanfaat bagi peneliti dan pihak lainnya. Untuk mahasiswa memiliki manfaat tersendiri yaitu dapat membuat suatu gagasan dalam menerapkan suatu konsep pengolahan.