

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah-buahan merupakan bahan makanan yang berasal dari tumbuhan dan memiliki kandungan nutrisi yang tinggi dan sangat dibutuhkan oleh tubuh. Manfaat kesehatan dan nutrisi yang dimiliki menjadi salah satu faktor buah banyak diminati, tetapi ada sebagian kalangan termasuk anak-anak yang tidak gemar mengonsumsi buah dan lebih menyukai olahan-olahannya seperti selai dan sirup. Buah-buahan juga memiliki waktu panen tertentu atau yang biasa disebut buah musiman, sehingga pada saat tanaman buah musiman tidak berbuah akan terjadi kelangkaan bahkan tidak ada sama sekali buah tersebut.

Fruit leather adalah salah satu jenis olahan makanan yang berasal dari buah-buahan yang diproses dengan cara mengurangi kadar air agar tetap awet serta mencegah pengurangan nutrisi saat pengolahan seminimal mungkin. *Fruit leather* adalah makanan ringan yang memiliki sifat kebaikan buah dan bisa menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan konsumsi buah-buahan, serta upaya mencukupi nutrisi bagi masyarakat. *Fruit leather* memiliki karakteristik yang empuk, berbentuk lembaran dan sedikit tembus cahaya. Pembuatan fruit leather harus memperhatikan formulasi dan prosesnya agar fruit leather memiliki rasa, tekstur yang pas di lidah dan penampilan yang menarik, disamping itu proses pengolahan juga perlu diperhatikan untuk mempertahankan daya simpan, sehingga dapat selalu dikonsumsi walaupun sedang tidak musim.

Jambu biji atau dikenal juga dengan nama guava (*Psidium guajava*. L) adalah salah satu jenis buah-buahan yang memiliki nilai nutrisi tinggi, aroma wangi dan rasa yang khas. Kandungan yang dimiliki sangat bermanfaat bagi kesehatan. Berbagai sumber penelitian juga menyatakan bahwa jambu biji juga dapat digolongkan sebagai tanaman obat serta memiliki sifat fungsional. Rasa yang sedikit asam dan rasa manis pada daging bagian tengah yang memiliki tebaran biji membuat jambu biji (Guava) jarang

dikonsumsi langsung. Masyarakat lebih memilih olahan seperti jus, sirup dan minuman instan lainnya.

Diperlukan suatu cara untuk menciptakan produk olahan jambu biji yang awet dan disukai oleh banyak kalangan, dalam bentuk *fruit leather* jambu biji (Guava leather). Penelitian ini mengkaji tentang warna dan tekstur pada fruit leather jambu biji berdasarkan pengaruh penambahan pektin, suhu, lama pengeringan dan penambahan gula.

1.2. Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian ini adalah varietas jambu biji merah yang dijual di pasar Kamal Bangkalan Madura yang memiliki *Total Soluble Solid* (TSS) 7,7°Brix.

1.3. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu, bagaimana pengaruh penambahan pektin, gula, suhu dan waktu pengeringan terhadap warna dan tekstur leather guava ?

1.4. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh penambahan pektin, gula, suhu dan waktu lama pengeringan terhadap warna dan tekstur leather guava.