

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rambutan (*Nephelium lappaceum L*) merupakan salah satu komoditi tanaman hortikultura, yang nilainya sangat strategis dan memegang peranan penting dalam kehidupan manusia dipandang dari sudut konsumsi, produksi dan pendapatan masyarakat (Tim Karya Tani Mandiri, 2011). Produksi buah rambutan di kabupaten Bangkalan dalam kurun waktu 5 mengala tahun mengalami peningkatan jumlah yang signifikan. Pada tahun 2008 sampai 2011 produksi buah rambutan pada kisaran 40.000-60.000 kwintal/tahun, sedangkan pada tahun 2012 mencapai 121.159 kwintal (Dinas Pertanian Bangkalan, 2013).

Proses pengolahan diperlukan karena buah rambutan merupakan komoditi pertanian yang sangat mudah mengalami kerusakan sehingga umur simpannya sangat singkat yaitu 3-4 hari. Buah rambutan bersifat musiman sehingga pada musim panen antara bulan November sampai dengan Februari produksi buah rambutan sangat melimpah, sedangkan pada masa yang lain buah sulit ditemukan. Kondisi tersebut menyebabkan rendahnya nilai ekonomis pada saat musim panen raya bahkan tidak memiliki nilai ekonomi sama sekali pada saat mulai membusuk.

Untuk mengatasi masalah tersebut mengolah buah rambutan menjadi berbagai produk pangan adalah solusi terbaik. Salah satunya dengan mengolah buah rambutan menjadi manisan sebagai produk akhirnya. Menurut Wowiling dan Layuk (2009), produk olahan yang mempunyai prospek yang baik dan banyak digemari oleh masyarakat adalah cocktail dan manisan rambutan. Jenis rambutan yang digunakan adalah jenis Aceh karena memiliki rasa manis-asam yang cocok untuk rasa manisan pada umumnya, harga yang murah yaitu 2500 per kilogram, dan jumlah yang melimpah. Buah rambutan Aceh yang ada di kabupaten Bangkalan mencapai 69%, lebih banyak dari pada jenis rambutan lainnya (Dinas Pertanian Bangkalan, 2013).

Berdasarkan cara pengolahannya manisan dapat dibagi menjadi dua yaitu manisan basah dan manisan kering. Hal yang membedakan kedua jenis manisan

tersebut adalah cara pembuatan, daya awet, dan penampakan. Daya awet manisan buah kering lebih lama dibandingkan dengan manisan buah basah. Hal ini disebabkan manisan buah kering mengandung kadar air yang lebih rendah dan kadar gula yang lebih tinggi dibandingkan dengan manisan buah basah.

Pembuatan manisan papaya kering yang dilakukan oleh Pratiwi (2007), menggunakan larutan kapur dengan konsentrasi 1-6%. Penelitian ini menghasilkan manisan dengan tingkat kerenyahan yang tepat pada konsentrasi 6% meninggalkan sedikit rasa pahit dan gatal di lidah yang disebabkan adanya sisa-sisa larutan kapur. Hal tersebut dapat diatasi melalui proses *blanching* dengan air panas 90°C selama 2 menit. Sedangkan asam sitrat yang digunakan adalah 0,1 % dengan waktu perendaman 12 jam menghasilkan produk akhir dengan warna alami yang menarik, tekstur yang baik, dan aroma yang enak.

Menurut Arifin (1999), larutan gula pada tingkat konsentrasi gula yang lebih rendah dari 45 % memberikan rasa yang kurang manis, sedangkan konsentrasi yang lebih besar dari 60% menghasilkan produk yang agak keras dan kenyal sehingga kurang disukai. Selain larutan gula menurut Fitriani (2008), penggunaan suhu dan lama pengeringan pada pembuatan manisan kering berpengaruh pada mutu hasil akhir manisan anggur bali kering.

Selain dari segi nilai gizi, penerimaan kualitas mutu dari segi warna, aroma, rasa, tekstur di mulut, kesukaan keseluruhan manisan buah kering perlu dipertimbangkan. Maka dari itu, perlu adanya uji sensoris untuk menentukan kualitas mutunya. Uji sensoris merupakan penilaian mutu produk yang dilakukan dengan menggunakan panca indera. Penilaian sensoris pada produk pangan menggunakan indera penglihatan, penciuman, pencicipan dan peraba.

Penentuan kualitas makanan terhadap penginderaan sangat relatif dan beragam antara orang yang satu dengan orang lain. Oleh karena itu, dibutuhkan metode analisa data yang tepat karena sangat berpengaruh terhadap hasil akhir dari suatu perencanaan. Salah satu metode yang digunakan adalah metode *Response Surface Methodology* (RSM), dengan kelebihan dapat menganalisis lebih dari 2 variabel. Sehingga diharapkan menghasilkan formulasi yang tepat

terhadap kesukaan konsumen dengan variasi konsentrasi larutan kapur, suhu dan waktu pengeringan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh kesukaan terhadap mutu sensoris (warna, aroma, rasa, dan tekstur di mulut) dan kesukaan secara keseluruhan terhadap manisan kering rambutan?
2. Bagaimana kondisi suhu dan waktu pengeringan yang optimum serta konsentrasi larutan kapur terhadap mutu kesukaan sensoris manisan kering rambutan (warna, aroma, rasa, tekstur di mulut, kesukaan keseluruhan)?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh kesukaan terhadap mutu sensoris (warna, aroma, rasa, dan tekstur di mulut) dan kesukaan secara keseluruhan terhadap manisan kering rambutan.
2. Menentukan kondisi suhu dan waktu pengeringan optimum serta konsentrasi larutan kapur terhadap mutu kesukaan sensoris manisan kering rambutan (warna, aroma, rasa, tekstur di mulut, kesukaan keseluruhan).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh pada penelitian ini adalah:

Memberikan informasi mengenai kondisi suhu dan waktu pengeringan optimum serta konsentrasi larutan kapur terhadap mutu sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur di mulut, kesukaan keseluruhan) manisan kering rambutan.

1.5 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah perbedaan penggunaan suhu, waktu pengeringan, dan konsentrasi larutan kapur berpengaruh terhadap mutu sensoris manisan kering rambutan (warna, rasa, aroma, tekstur di mulut dan kesukaan keseluruhan).