

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Buah salak (*Salacca zalacca*) merupakan tanaman asli yang berasal dari Indonesia. Buah salak banyak digemari masyarakat karena rasanya manis, renyah dan kandungan gizi yang tinggi. Buah salak mempunyai nilai ekonomis dan peluang pasar yang cukup luas, baik didalam negeri maupun ekspor (Herawati *et al.*, 2012)

Buah salak merupakan buah yang banyak disukai karena memiliki rasa yang khas, kombinasi tiga rasa, yaitu manis, asam, dan agak sepat. Buah salak dipanen pada saat sebelum buah masak ketika berumur 6 bulan setelah bunga mekar. Buah salak tersusun rapat bergerombol dalam tandan yang muncul dari ketiak-ketiak pelepah daun. Buah berbentuk agak bulat atau bulat telur terbalik dengan bagian pangkalnya meruncing dan memiliki sisik-sisik tipis berwarna coklat kekuningan sampai coklat kehitaman. Daging buah tak berserat, berwarna putih kapur, putih kekuningan, atau kuning kecoklatan (Gardjito *et al.*, 2015).

Tanaman salak dalam masa panennya terdapat 3 musim, panen pertama yaitu panen raya pada bulan Nopember, Desember dan Januari. Panen kedua biasa disebut panen sedang, terjadi pada bulan Mei, Juni dan Juli. Panen ketiga atau biasa disebut panen kecil pada bulan Februari, Maret dan April. Pada saat panen, stok buah salak akan melimpah (Rumah Budidaya, 2020).

Buah salak yang segar mempunyai daya simpan tidak lama, hanya bertahan sampai umur 7 hari pada suhu kamar. Buah salak akan mengalami

kerusakan, karena buah salak mengandung kadar air yang tinggi yaitu dalam 100 gram buah salak mengandung air sebanyak 78%, setelah itu buah mengalami kerusakan dengan ciri-ciri buah berubah warna menjadi kecoklatan atau daging buahnya busuk (Santosa, 2000).

Pengolahan buah salak menjadi salah satu alternatif untuk mengantisipasi hasil produksi yang melimpah untuk menghindari kerusakan, selain dapat dikonsumsi dalam jangka waktu panjang, juga dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam hasil olahan. Salah-satu cara mengolah buah salak yaitu dengan membuat manisan. Manisan buah biasanya dimakan sebagai hidangan pelengkap untuk merangsang nafsu makan. Pengolahan hasil produksi buah salak, selain mendapatkan nilai tambah, juga membuka peluang bagi pengembangan agroindustri di pedesaan (Syarief *et al.*, 1993).

Manisan kering buah salak dibuat dengan menambah gula pasir berkonsentrasi tinggi. Fungsi gula pasir selain untuk pemanis, juga berfungsi sebagai pengawet karena mencegah tumbuhnya mikroorganisme (jamur dan bakteri), sehingga dapat memperpanjang daya simpan manisan salak (Rosyida,. 2014). Manisan kering memiliki daya simpan yang lebih lama, dapat bertahan selama 1 bulan lebih pada suhu ruang, dibandingkan dengan manisan buah basah yang hanya bertahan 1 sampai 2 minggu dalam suhu ruang (Putri, 2011).

Kadar air pada manisan buah kering lebih rendah dan kandungan gulanya lebih tinggi dibandingkan manisan buah basah. Difusi gula ke dalam

bahan secara perlahan-lahan akan terjadi pada pengeringan dengan penambahan gula secara eksternal, sehingga air yang keluar dari bahan lebih sedikit dibandingkan dengan gula yang masuk (Praseptiangga *et al.*, 2016).

Air yang tertahan pada buah akan mempertahankan tekstur dan menjadikan tekstur manisan buah kering tidak berbeda jauh saat tekstur buah dalam keadaan segar. Hal penting yang harus diupayakan adalah menjaga aroma, rasa dan warna agar tidak mengalami penurunan mutu pangan. Pengolahan menggunakan suhu tinggi pada bahan baku yang mengandung glukosa umumnya menghasilkan produk yang berwarna kecokelatan. Perubahan warna ini tidak dikehendaki, khususnya untuk produk manisan buah kering. Proses pencokelatan tersebut merupakan bagian dari reaksi *browning* non enzimatis akibat bereaksinya gugus karbonil dan gugus amina (Effendi *et al.*, 2015). Perlakuan yang dapat diaplikasikan untuk menonaktifkan gugus fungsional tersebut agar tidak terjadi *browning* adalah dengan melakukan *blanching* (Pujimulyani *et al.*, 2010).

*Blanching* adalah salah-satu cara pemanasan tipe pasteurisasi yang dilakukan pada suhu kurang 100°C selama beberapa menit, dengan menggunakan air panas ataupun uap. Proses *blanching* termasuk proses termal dan umumnya membutuhkan suhu sekitar 75 – 95°C selama 10 menit. (Tantalu *et al.*, 2020) pada pembuatan manisan kering buah nangka, perlakuan terbaik adalah kombinasi suhu 90°C dan waktu *blanching* 4 menit. Suhu berpengaruh terhadap mutu manisan salak dikarenakan lama penyimpanan salak tergantung dari suhu yang diberikan sehingga

menghasilkan kadar air rendah yang baik untuk penyimpanan mutu manisan salak.

Tujuan utama *blanching* yaitu menonaktifkan enzim dalam bahan pangan diantaranya adalah enzim peroksidase dan katalase. Kedua jenis enzim ini paling tahan terhadap panas. Namun bukan hanya enzim yang menjadi nonaktif, sebagian dari mikroba yang ada dalam bahan pangan tersebut pun ikut mati. *Blanching* pada umumnya dilakukan untuk sayur-sayuran dan buah-buahan yang akan dikalengkan atau dikeringkan (Dian ape, 2011).

Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukan penelitian tentang pengaruh lama dan variasi suhu *blanching* terhadap mutu manisan kering buah salak.

### **Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh suhu *blanching* terhadap mutu manisan kering buah salak
2. Mengetahui pengaruh lama *blanching* terhadap mutu manisan kering buah salak
3. Mengetahui pengaruh interaksi antara suhu dan lama *blanching* terhadap mutu manisan kering buah salak.

### **Kegunaan Penelitian**

Sebagai sumber informasi bagi penelitian selanjutnya tentang efek suhu dan lama *blanching* terhadap mutu manisan kering buah salak.

### **Hipotesis Penelitian**

1. Suhu *blanching* 85°C menghasilkan mutu manisan kering buah salak yang lebih baik.
2. *Blanching* buah salak selama 3 menit menghasilkan mutu manisan kering buah salak yang lebih baik.
3. Interaksi antara suhu 85°C dan lama *blanching* 3 menit menghasilkan mutu manisan kering buah salak.