

**PENGARUH TINGKAT PENCAMPURAN DAGING BUAH
DENGAN DAMI NANGKA TERHADAP MUTU SELAI
LEMBARAN NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) YANG
DIHASILKAN**

Oleh:

**TARMIZI
06117042**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2011

**PENGARUH TINGKAT PENCAMPURAN DAGING BUAH
DENGAN DAMI NANGKA TERHADAP MUTU SELAI
LEMBARAN NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) YANG
DIHASILKAN**

ABSTRAK

Penelitian tentang “Pengaruh Tingkat Pencampuran Daging Buah Dengan Dami Nangka Terhadap Mutu Selai Lembaran Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang Dihasilkan”, telah dilaksanakan pada bulan Oktober sampai Desember 2010 di laboratotium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat pengaruh tingkat pencampuran daging buah dengan dami nangka terhadap analisa fisik, kimia dan uji organoleptik dari selai lembaran nangka yang dihasilkan. Serta untuk mengetahui nilai gizi dari selai nangka.

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat Perlakuan dan tiga kali ulangan, yang dilanjutkan dengan uji DNMRT pada taraf nyata 5%. Perlakuan adalah A (50% daging buah : 50% dami nangka), B (35% daging buah : 65% dami nangka), C (20% daging buah : 80% dami nangka) dan D (5% daging buah : 95% dami nangka). Pengamatan dilakukan terhadap kadar ait, kadar pektin, kadar Gula, total asam, analisa serat kasar, aktivitas air (aw), uji kekenyalan, analisa mikrobiologi dan uji Organoleptik.

Dari penelitian didapatkan bahwa perlakuan terbaik adalah pada perlakuan B (35% daging buah : 65% dami nangka) dengan kadar air 19,9%, kadar Pektin 0,86%, kadar gula 76,06%, total asam 0,72%, dan kadar serat kasar 1,23%. Serta unuk uji fisik diantaranya uji kekenyalan 3,66, dan aktivitas air (aw) 0,78. Dengan uji lempeng total yang masih diterima pada hari ke 15 dengan total SPC $1,5 \times 10^3$. Hasil organoleptik memberikan nilai yang disukai terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur.

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah nangka merupakan tanaman hortikultura yang populasinya tersebar diseluruh wilayah Indonesia. Penyebaran nangka di Indonesia relatif merata, hampir disetiap pelosok Indonesia buah ini dapat ditemukan dengan mudah. Selain pulau Jawa, daerah yang kaya dengan berbagai jenis nangka yaitu Kalimantan, bahkan di daerah Kalimantan Timur banyak ditemukan beberapa nangka diantaranya nangka hutan, nangka merah, dan nangka kura-kura (Widyastuti, 1993).

Buah nangka yang sudah matang sangat digemari masyarakat. Warna kuning keemasan yang menarik, rasa yang manis serta aromanya yang wangi dapat membangkitkan selera. Buah nangka sering dikonsumsi masyarakat dalam keadaan segar. Selain itu, buah nangka yang telah matang dapat juga diolah menjadi berbagai bentuk makanan olahan yang dapat meningkatkan nilai ekonomis.

Salah satu produk olahan dari buah nangka adalah selai lembaran. Selai lembaran merupakan hasil modifikasi selai yang mulanya semi padat menjadi lembaran-lembaran yang kompak, plastis dan tidak lengket. Disamping kemudahan dalam penggunaannya, produk selai lembaran juga memberikan hasil yang lebih merata pada roti. Untuk mempertahankan struktur selai lembaran yang plastis, dibutuhkan serat yang larut dalam air. Pektin biasa digunakan sebagai salah satu bahan tambahan dalam pembuatan selai lembaran. Jumlah pektin yang ideal untuk pembentukan gel berkisar 0,5% - 1,5% dengan jumlah optimum 1,0% (Desrosier, 1988)

Banyak manfaat yang dapat diambil dari buah nangka ini, selain daging buah yang merupakan produk utamanya, masih ada bagian yang lain yang dapat dimanfaatkan seperti dami, biji, kulit buah dan lain sebagainya. Daging buah nangka dapat diolah menjadi berbagai macam produk diantaranya sirup, dodol, puding, selai, bahan campuran es teler, kolak, keripik dan jely. Dengan adanya usaha pemanfaatan ini diharapkan dapat memanfaatkan bagian lain dari buah nangka tersebut untuk dikonsumsi.

Sugiarti (2003), mengatakan bahwa, dami buah nangka merupakan bagian yang sering terbuang. Padahal dami buah nangka mempunyai porsi yang cukup besar yaitu sekitar 40-50% dari limbah yang dihasilkan, atau sekitar 20-25% dari berat nangka. Agar dami nangka bermanfaat dan memiliki nilai jual perlu adanya teknologi pengolahan pangan. Namun kebanyakan masyarakat membuang dami nangka begitu saja, karena banyak masyarakat yang belum mengetahui bahwa dami nangka mengandung pektin sehingga dapat dijadikan sebagai bahan tambahan pada pembuatan selai lembaran nangka (Sugiarti, 2003). Berdasarkan analisa bahan baku, dami nangka mengandung pektin sekitar 2,38% dan daging buah sekitar 1,56%. Menurut Muchtadi (1980), jerami nangka memiliki sifat fisik maupun kimiawi yang diduga hampir sama dengan buahnya. Kandungan serat kasar jerami nangka sekitar 1,94% sementara daging buahnya adalah 1,58%. Penggunaan dami nangka dalam pembuatan selai lembaran diharapkan dapat memperkecil jumlah limbah dari buah nangka yang dapat dimanfaatkan. Campuran bahan tersebut dapat meningkatkan mutu fisik dan kimia produk serta tidak mengganggu cita rasa dan aroma khas dari produk.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang penulis lakukan, dengan pencampuran dami nangka dengan daging buah nangka secara berturut-turut adalah; (10% : 90%), (20% : 80%), (30% : 70%), dan (40% : 60%). Pada penelitian ini warna rasa dan aroma tidak terlalu berbeda, sehingga penulis memutuskan untuk meningkatkan jumlah dami yang dicampurkan dalam pembuatan selai lembaran.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka penulis ingin melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Tingkat Pencampuran Daging Buah Dengan Dami Nangka Terhadap Mutu Selai Lembaran Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang Dihasilkan”**.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat penambahan dami nangka dan daging buah nangka berpengaruh terhadap kadar pektin, kadar gula, dan kadar serat kasar selai lembaran yang dihasilkan, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air dan total asam.
2. Semakin tinggi tingkat penambahan dami nangka maka akan meningkatkan kadar pektin, kadar serat kasar dan kadar air, tetapi kadar gula semakin turun.
3. Seluruh perlakuan bisa diterima secara organoleptik, dengan produk terbaik pada perlakuan B (Daging buah 35% : dami nangka 65%).
4. Selai lembaran yang dihasilkan mempunyai umur simpan 15 hari.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji jenis kemasan dan cara penyimpanan yang tepat sehingga dapat memperlama umur simpan. Selain itu juga disarankan untuk tidak menggunakan pektin dalam proses pembuatan selai nangka.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008. Pembuatan jem (selai). <http://teknologi-hasil-pertanian.blogspot.com/2008/05/pembuatan-jam-selai.html>
- Astawan, Made, M. Wahyuni. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Buckle, K.A, Edwards., G.H Fleet. And Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI.
- Fachruddin, L.1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta : Kanisius.
- Heyne, K., 1987, *Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid II*, Badan Litbang Kehutanan, Jakarta.
- Isnaharani, yulan. 2009. *Pemanfaatan Tepung jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus Lmk) Dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat*. Skripsi Fakultas Ekologi Manusia IPB.
- Maryam, Susi. 2008. *Pengaruh tingkat pencampuran pisang manis dan jambu biji merah (Psedium guajava) terhadap selai lembaran yang dihasilkan*. Skripsi fakultas teknologi pertanian universitas andalas. Padang.
- Muchtadi, tien. 1980. *Pengaruh Penyimpanan Beku Terhadap daging Buah Nangka*. Sekolah Pasca Sarjana IPB.
- Nusmawarhaeni, S, D. Prihartini dan E. D, Pohan. 1999. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lasmana. 2003. *Pembuatan Dodol Rumput Laut Dengan Beberapa Tingkat Waktu Perendaman Rumput Laut Jenis Eucheuma sp*. Skripsi Fakultas Pertanian Unand. Padang.
- Lubis, M.D. 2007. *Pengaruh Tingkat Pencampuran Jagung Manis (zea mays saccharata) dengan Rumput laut (Euchema cottanii) Dalam Pembuatan Selai Lembaran*. Skripsi Fakultas Petanian Universitas Andalas. Padang.
- Lembaga Biologi Indonesia. 1997.
- Rahmi. 2002. *Pengaruh Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah dan Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus) Terhadap Mutu Selai yang Dihasilkan*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.