

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Fruit leather adalah salah satu makanan atau sejenis *snack* yang terbuat dari buah-buahan, berbentuk lembaran tipis, memiliki konsistensi dan rasa yang khas tergantung dari jenis buah yang digunakan. Salah satu jenis produk buah-buahan kering selain manisan adalah *fruit leather* (Safitri, 2012). *Fruit leather* siap dikonsumsi kapan dan di mana saja, misalnya sebagai camilan, campuran jus buah, minuman penyegar, penghias makanan, pengisi pai, *topping*, dan berbagai manfaat lainnya. *Leather* dapat dibuat dari satu jenis atau campuran berbagai macam bahan baku dan dapat ditingkatkan kemanisannya dengan penambahan gula. *Fruit leather* merupakan makanan sehat yang berbahan alami dan kaya vitamin, dan dapat dijadikan alternatif pangan olahan yang dibuat dari buah-buahan, sayuran maupun produk bunga (Puspasari dkk, 2005).

Kangkung tergolong sayur yang sangat populer, memiliki kandungan nutrisi relatif cukup tinggi, mengandung vitamin A, B dan vitamin C serta bahan-bahan mineral terutama zat besi, fosfor, dan kalsium yang berguna bagi pertumbuhan dan kesehatan (Syekhfanismd Lecture. 2012). Kangkung berpotensi sebagai sumber klorofil, pigmen ini menyebabkan warna sayur kangkung menjadi hijau, serta banyak dimanfaatkan sebagai *food supplement* yang digunakan untuk membantu mengoptimalkan fungsi metabolik, sistem imunitas, detoksifikasi, meredakan radang (inflamatorik) dan menyetimbangkan sistem hormonal (Setiari dan Nurchayati, 2009).

Selama ini kangkung hanya terbatas pada pengolahan yang sederhana, seperti yang dinyatakan oleh Margono (2009) bahwa kangkung biasa dikonsumsi dalam bentuk rebusan, tumisan, lotek, pecel, oseng-oseng, lalap masak, dan peleceng kangkung, padahal kenyataannya hampir keseluruhan bagian kangkung dapat dimakan. Kelemahan hanya terdapat pada rasa yang hambar, sehingga perlu penambahan gula, garam, atau bahan lainnya untuk memberikan nilai organoleptik yang dapat diterima konsumen.

Nenas merupakan salah satu buah-buahan komersial yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Produksi buah nenas di Sumatera Utara dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi buah nenas tahun 2008 – 2010 di Sumatera Utara

Tahun	Produksi (Ton/tahun)
2008	144.266
2009	134.077
2010	102.437

Sumber : BPS (2010).

Menurut Sunarjono (1997) buah nenas yang matang morfologis dan segar memiliki rasa yang manis, ada juga yang manis asam. Rasa buah nenas yang manis asam menjadikan buah ini banyak diminati oleh masyarakat, maka dari itu banyak produk olahan dari nenas yang dijumpai dipasaran seperti sari buah nenas, dodol nenas, keripik nenas, selai nenas, jeli nenas, dan *fruit leather* dari nenas (Harnanik, 2011).

Penyebaran tanaman nenas menjangkau setiap provinsi di Indonesia. Tanaman ini mempunyai banyak manfaat terutama buahnya. Buah nenas merupakan sumber vitamin dan mineral yang sangat diperlukan oleh tubuh manusia. Buah nenas mempunyai kandungan serat yang cukup tinggi yaitu sebesar

1,7% (Asben, 2007). Juga mengandung vitamin C, A, B1, besi, fosfor, kalsium, protein, dan lemak yang cukup tinggi (Sjaifullah, 1996).

Kriteria yang diharapkan dari *fruit leather* adalah memiliki tekstur yang sedikit liat dan kompak, juga memiliki plastisitas yang baik sehingga dapat digulung (tidak mudah patah). Sehingga untuk menghasilkan *fruit leather* dengan kriteria tersebut maka ditambahkan gum arab yang diharapkan dapat memperbaiki plastisitas dari *fruit leather* tersebut. Selain itu dilakukan penambahan gula sebagai aplikasi pengawetan produk (Historiasih, 2010). Maka dari penjelasan diatas perlu dilakukan suatu penelitian dengan judul **Studi Perbandingan Nenas dan Kangkung Dengan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu *Fruit Leather***.

Tujuan Penelitian

Penelitian bertujuan untuk menentukan perbandingan bubur buah nenas dan bubur kangkung yang paling sesuai untuk pembuatan *fruit leather*. Untuk menentukan gum arab yang paling tepat dalam pembuatan *fruit leather*.

Kegunaan Penelitian

Sebagai sumber data dalam penyusunan skripsi di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan. Sebagai informasi ilmiah bagi masyarakat dalam pembuatan *fruit leather* nenas dan kangkung dengan mutu yang baik. Selain itu sebagai penambah nilai guna dari kangkung. Serta sebagai bahan rujukan bagi penelitian selanjutnya.

Hipotesis Penelitian

Diduga ada pengaruh perbandingan bubur buah nenas dengan bubur kangkung dan konsentrasi gum arabserta interaksi antara keduanya terhadap mutu *fruit leather* nenas dan kangkung.