

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara Agraris, dimana sebagian besar penduduknya mempunyai mata pencaharian di bidang pertanian. Bagian dari sektor pertanian adalah tanaman buah – buahan (hortikultura). Tanaman buah adalah komoditas yang berpotensi serta mempunyai prospektif untuk dikembangkan. Salak (*Salacca zalacca*) adalah buah unggulan Daerah Istimewa Jogjakarta. Berdasarkan data dari (Badan Pusat Statistik, 2020) produksi tanaman salak di Daerah Istimewa Jogjakarta per kwintal adalah 549.955 kwintal, dengan hasil dari Kabupaten Kulon Progo adalah 18.126, Kabupaten Bantul dan Gunungkidul sebesar 4 kwintal, Kabupaten Jogjakarta 0, dan terbanyak di Kabupaten Sleman sebanyak 531.821 kwintal.

Tingginya produksi dan minimnya penanganan pasca panen, dapat membuat kerusakan buah – buahan segar setelah panen semakin tinggi, yang dikarenakan perubahan komponen fisiologi dan kimiawi bahan pangan. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi

kerusakan pasca panen adalah mengolah salak menjadi produk olahan yaitu menjadi selai.

Mengingat zaman sekarang ini kepraktisan adalah hal yang harus diperhatikan dalam kehidupan begitu juga dalam pengolahan bahan pangan, selai adalah hasil dari pengolahan bahan pangan yang digunakan sebagai olesan roti sebagai menu sarapan adalah salah satu bentuk dari kepraktisan, namun selai yang selama ini beredar di pasaran adalah selai yang terbuat dari nanas dan stroberi, oleh karena itu perlu dibuat selai dengan bahan lokal seperti salak yang banyak produksinya dan mempunyai harga yang terjangkau.

Selai adalah produk awetan yang dibuat menggunakan buah yang ditambahkan gula dengan dan tanpa penambahan air serta memiliki tekstur yang lunak dan plastis. Faktor - faktor yang harus diperhatikan dalam membuat selai adalah pektin, gula, dan juga asam. Pektin berguna untuk pembentukan tekstur dan pengental pada selai, asam berguna dalam menurunkan pH bubur buah sehingga dapat terbentuk struktur gel, dan mencegah terjadinya kristalisasi gula, sedangkan gula berguna untuk membentuk tekstur penampakan, memberi flavor pada selai, serta mempengaruhi daya oles pada selai. Berdasarkan SNI-01-3746-1995 selai merupakan produk olahan pencampuran bubur buah dengan gula dengan persentase bubur buah 45% dan gula 55% (Nurani, 2020).

Kandungan kalsium pada buah salak adalah 28 mg/100 gram. Nilai kalsium itu sangat kecil sehingga perlu penambahan bahan lain yang mempunyai nilai kalsium yang tinggi, salah satu bahan yang mengandung nilai kalsium tinggi adalah daun kelor. Sehingga upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kandungan kalsium pada selai salak adalah dengan penambahan daun kelor.

Daun kelor merupakan sayuran yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari - hari dan harganya terjangkau. Daun kelor adalah jenis sayuran yang kaya akan zat gizi, hampir setiap bagiannya dapat dimanfaatkan, terlebih bagian daunnya, diketahui bahwa kandungan kalsium pada daun kelor setara dengan empat kali kalsium yang ada pada susu sapi dengan. Dalam 100 gram daun kelor terdapat kandungan mg dan kalsium 413 mg (Osuagwu *et al.*, 2014).

Perpaduan salak dan daun kelor menjadi selai akan memberikan pengetahuan tentang pemanfaatan daun kelor menjadi sebuah produk olahan. Penambahan daun kelor berpengaruh terhadap karakteristik selai, sehingga perlu diteliti berapakah perbandingan terbaik antara salak dan daun kelor agar mendapatkan selai dengan karakteristik terbaik.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh perbandingan buah salak dan daun kelor serta variasi penambahan gula pasir yang tepat sehingga dihasilkan selai salak kelor dengan karakteristik yang baik dan disukai konsumen.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat memberikan informasi kepada pembaca bagaimana pembuatan selai salak kelor dengan perbandingan buah salak dan daun kelor serta variasi penambahan gula pasir.
2. Dapat memberikan informasi alternatif produk selai
3. Dapat meningkatkan nilai ekonomis buah salak dan daun kelor.