

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu potensi sumber daya pangan lokal yang banyak dihasilkan di Indonesia adalah buah-buahan, diantara sekian banyak buah yang ada di Indonesia buah mangga menjadi salah satu buah favorit masyarakat Indonesia. Berdasarkan data yang diperoleh dari Kementerian Pertanian tahun 2017, buah mangga tersedia melimpah saat panen raya pada September-Desember. Total produksi buah mangga pada tahun 2017 sebesar 2.203.789 ton, berada di urutan kedua total produksi 11,22% dari total produksi buah di Indonesia. Data yang didapat dari Kementerian Jendral Pertanian dan Holtikultura tahun 2006 total produksi mangga kweni sebesar 199.538 atau 15% dari total produksi buah mangga keseluruhan yaitu 1.296.447 pada tahun 2006.

Mangga kweni termasuk mangga yang dibudidayakan, awal muncul di Indonesia mangga kweni tumbuh secara liar di pekarangan warga. Rasanya yang enak dan memiliki aroma yang khas ini disukai oleh masyarakat namun ketersediannya masih terbatas, oleh karena itu mangga kweni mulai dibudidayakan untuk menambah ragam varietas buah mangga yang diproduksi di Indonesia beberapa daerah seperti provinsi Jawa Barat dan Banten sudah banyak petani yang membudidayakan buah mangga kweni, sehingga untuk daerah pulau Jawa sudah mulai gampang ditemui buah mangga kweni diberbagai pasar traditional maupun supermarket besar.

Menurut Prissilia (2014) mangga kweni merupakan sejenis mangga yang memiliki nilai jual rendah saat panen raya. Salah satu upaya untuk menaikkan nilai

jual mangga kweni adalah dengan mengolah mangga kweni menjadi produk sehingga umur simpannya dapat meningkat. Mangga kweni merupakan buah yang cukup digemari oleh masyarakat karena rasa kombinasi yang manis dan asam, memiliki aroma yang khas mirip dengan buah bacang, tetapi buah kweni memiliki umur simpan yang rendah, karena bersifat mudah busuk karena kadar air yang cukup tinggi. Jumlahnya yang banyak atau berlebih saat musim panen juga menjadi kerugian bagi petani karena nilai jualnya tidak terserap oleh pasar dan bersifat musiman, sehingga dilakukan pengolahan produk agar buah tersebut dapat bersaing di pasaran luas dan dapat ditingkatkan nilai ekonominya. Prissilia (2014) melaporkan hasil penelitiannya berdasarkan uji organoleptik bahwa *puree* mangga kweni yang diolah menjadi selai dapat diterima dengan baik oleh panelis. Selain itu pada penelitian Sjarif (2018) sari buah mangga kweni diolah menjadi permen keras.

Daging buah mangga kweni berwarna kuning, berair dan berserat kasar. Mangga kweni memiliki aroma yang sangat kuat dan memiliki rasa yang manis serta sedikit rasa asam. Olahan buah mangga kweni yang sudah ada di pasaran saat ini yaitu selai buah, sirup, manisan, dan dodol buah mangga kweni. Namun hasil olahan mangga kweni yang sudah ada saat ini belum divariasikan pada produk sejenis *cake* dengan bahan baku buah mangga. Menurut artikel yang ditulis oleh Tim *Food Review* Indonesia (2012) ada enam jenis mangga yang memiliki profil *flavour* spesifik dan cukup kuat untuk diaplikasikan ke berbagai produk makanan serta minuman dan mangga kweni termasuk diantara enam jenis buah mangga tersebut. Buah mangga kweni juga mengandung serat yang tinggi yang memiliki manfaat untuk kesehatan, hal ini tentu saja dapat dimanfaatkan

untuk membuat inovasi baru dalam bidang *pastry* yaitu dengan menambahkan *puree* buah mangga kweni pada produk *cake* karena akan menjadi nilai tambah dalam produk *cake* itu sendiri..

Cake dengan campuran *puree* buah di Indonesia yang populer baru ada *cake* pisang atau biasa disebut *Banana Cake*, *cake* ini menggunakan jenis adonan *butter cake* atau *pound cake* karena adonan *cake* tersebut bertekstur padat sehingga jika ditambahkan *puree* buah adonan tersebut tidak akan turun dan menjadi tidak mengembang. *Cake* juga termasuk makanan yang tahan lama saat disimpan. Pada penelitian ini jenis *cake* yang akan dibuat adalah *pound cake* dengan metode *creaming method* yang akan menghasilkan *butter cake*, *butter cake* ini termasuk mudah dibuat dengan hasil *butter cake* yang padat dan juga lembut saat dimakan. Penambahan *puree* mangga kweni pada *butter cake* ini pun akan menambah citarasa yang unik pada *butter cake* karena mangga kweni sendiri memiliki *flavour* yang cukup kuat.

Umur simpan produk *butter cake* umumnya bisa bertahan hanya 3 hari saja maksimal, oleh karena itu pada penelitian ini dilakukan proses pengeringan produk *butter cake*. Menurut Nuraeni (2018) pengeringan dalam industri pangan sangat berperan penting. Proses pengeringan dilakukan secara berbeda-beda tergantung dari bahan yang akan dikeringkan. Pentingnya pengeringan ini karena pada proses pengeringan kadar air bahan pangan akan mengalami penurunan hingga batas tertentu, sehingga dengan kadar air yang relatif rendah akan mengakibatkan aktivitas mikroorganisme terhambat, hal tersebut akan menyebabkan umur simpan produk kering akan lebih lama. Pada penelitian ini pemilihan jenis *cake* sangat berpengaruh pada hasil pengeringan, jenis *butter cake*

atau *pound cake* memiliki massa jenis yang berat sehingga saat melalui proses pengeringan massa jenis yang tersisa masih banyak, *butter cake* kering pun akan tetap kokoh tidak hancur tetapi saat dimakan teksturnya renyah. Berdasarkan penelitian Sulaemah, dkk (2016) dalam proses pembuatan bolu kering menggunakan alat yaitu oven dengan suhu 170°C dan lama waktu pemanggangan sekitar 25 menit, sedangkan berdasarkan penelitian Tahar dkk (2017) dalam proses pembuatan biskuit suhu yang digunakan sekitar 100°C dan lama waktu pemanggangan sekitar 30 menit.

Oleh karena itu, memanfaatkan *puree* mangga kweni sebagai penambahan pada *butter cake* kering menjadi salah satu inovasi pada produk olahan pangan karena buah mangga kweni mengandung serat yang tinggi sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari produk *butter cake* kering serta bisa dikembangkan dan mempunyai nilai jual di pasaran nantinya yang dapat memaksimalkan hasil panen petani buah mangga kweni, memperluas jangkauan pemasaran sekaligus menciptakan ide untuk terciptanya kewirausahaan baru dan pada penelitian ini diteliti pengaruh lama pengeringan untuk mendapatkan kualitas yang terbaik dari produk *butter cake* mangga kweni kering.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah penggunaan *puree* mangga kweni pada *butter cake* kering menghasilkan kualitas yang baik?

2. Bagaimana formulasi yang tepat pada pembuatan *butter cake* kering penambahan *puree* mangga kweni?
3. Berapakah persentase penggunaan *puree* mangga kweni untuk mendapatkan kualitas *butter cake* kering yang baik?
4. Bagaimanakah daya terima konsumen terhadap hasil *butter cake* mangga kweni kering dengan lama waktu pengeringan yang berbeda?
5. Apakah terdapat pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni kering?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan, maka penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni kering yang meliputi aspek penilaian dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka perumusan masalah yang akan diteliti adalah: “Apakah terdapat pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni kering?”

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian di atas, maka didapat tujuan dari penelitian ini ialah untuk mempelajari pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni kering.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang didapat dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Meningkatkan nilai ekonomis pada mangga kweni dengan mengoptimalkan pemanfaatannya dengan cara mengolahnya menjadi produk olahan pangan.
2. Menambah inovasi baru pada pengolahan *butter cake* dengan penambahan mangga kweni
3. Memberikan pengetahuan dan wawasan pada masyarakat luas, industri pangan dan peneliti tentang cara pemanfaatan mangga kweni pada *butter cake* mangga kweni kering
4. Mengetahui kualitas terbaik *butter cake* mangga kweni kering dengan lama waktu pengeringan *butter cake* kering yang berbeda.

