

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Velva buah merupakan salah satu jenis makanan *frozen dessert* yang terbuat dari puree buah yang dibekukan dengan alat pembekuan es krim yang memiliki kadar lemak yang rendah karena tidak menggunakan lemak susu sehingga cocok untuk dikonsumsi oleh kelompok vegetarian, maupun orang-orang yang sedang diet rendah lemak. Selain itu, velva juga memiliki kandungan vitamin yang berasal dari buah-buahan segar (Maria & Zubaidah, 2014). Velva merupakan kuliner beku pencuci mulut yang mirip eskrim atau biasa disebut dengan *frozen dessert*, perbedaannya velva menggunakan puree buah sebagai bahan primer (bahan baku utama), sedangkan eskrim menggunakan sari buah sebagai bahan tambahan (Kusumastuti & Kusumah, 2022). Selain itu, perbedaan lain antara eskrim dan velva adalah pada kandungan lemaknya, eskrim memiliki kandungan lemak setidaknya 10% atau 12,5g per 100g eskrim (Chauliyah & Murbawani, 2015), sedangkan velva tidak mengandung lemak sama sekali karena terbuat dari buah-buahan.

Salah satu jenis buah yang dapat diolah menjadi velva adalah nanas. Buah nanas (*Ananas comosus*) merupakan salah satu tanaman buah yang banyak dibudidayakan di daerah tropis, yang populer dan banyak disukai di kalangan masyarakat, karena memiliki aroma yang khas dan daging yang menarik serta memiliki kombinasi rasa yang baik yaitu manis dan asam yang memberi rasa segar (Satriono *et al.*, 2018).

Buah nanas mengandung asam sitrat dan asam malat yang tinggi sehingga dapat meningkatkan cita rasa, menutupi bau, dan memberikan efek penyegar (Sanggur, 2017). Selain itu, nanas juga mengandung energi sebesar 52 kkal, protein 0,4 g, karbohidrat 13,7 g, lemak 0,2 g, kalsium 16 mg, dan zat besi 0 mg. Selain itu dalam buah nanas juga mengandung vitamin A sebanyak 130 IU, vitamin B1 0,08 miligram dan vitamin C 24 miligram dan jumlah bagian yang dapat dimakan 53%. (Indriaty *et al.*, 2016).

Untuk dapat meningkatkan kandungan vitamin C dalam produk velva yang dibuat, maka dapat ditambahkan dengan jambu biji merah, yang memiliki kandungan vitamin C dan serat yang lebih tinggi dibandingkan nanas. Menurut Maluku (2019), kandungan gizi yang terdapat pada buah jambu biji adalah air 86,10 g, energy 49 kkal, protein 0,90 g, lemak total 0,30 g, karbohidrat 12,20 g, kalsium 14 mg, besi 1,10 mg, magnesium 10 mg, fosfor 28 mg, kalium 284 mg, natrium 3 mg, tiamin 0,05 mg, riboflavin 0,05 mg, niasin 1,2 mg, asam panthothenat 0,15 mg, vitamin C 87 mg, vitamin B6 0,143 mg, folat 14 mcg, vitamin A 792 IU, dan vitamin E 1,2 mg-ATE.

Dalam proses pembuatan velva ditambahkan gula pasir (sukrosa) sebagai pemanis. Penggunaan gula pada produk makanan beku dapat yang memperbaiki body dan tekstur, serta mencegah pembentukan kristal es yang besar selama proses pembekuan yang mengakibatkan kekentalan pada produk makanan beku (R. Dewi, 2010). Namun, penggunaan gula dalam pembuatan velva ini akan menyebabkan nilai kalori pada produk velva menjadi tinggi. Menurut Wulandari *et al* (2014) jumlah kalori dari sukrosa yaitu 3,94 kkal/g. Sedangkan sebagian konsumen menghendaki nilai kalori yang rendah karena dapat mengendalikan berat badan, memberikan pilihan bagi penderita diabetes mellitus, obesitas dan diet rendah lemak.

Penggunaan gula yang berlebihan dapat mengakibatkan obesitas karena tubuh tidak dapat mengubahnya menjadi energi tetapi disimpan di dalam sel sebagai timbunan lemak. Maka dari itu, penggunaan gula dalam produk pangan harus dibatasi atau diganti dengan bahan pemanis lain yang aman bila dikonsumsi oleh tubuh (Sapriyanti *et al.*, 2014). Salah satu jenis pemanis yang dapat digunakan untuk menggantikan gula adalah madu.

Madu dapat digunakan sebagai pemanis alami pada produk pangan (Sapriyanti *et al.*, 2014). Madu mengandung karbohidrat yang terdiri dari fruktosa sebanyak 41%, glukosa 35%, dan sukrosa 1,95 (Yurliasni *et al.*, 2019). Selain itu, madu juga mengandung vitamin A, B kompleks, C, E, K β -karoten dan flavonoid yang dapat bertindak sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas (Parwata *et al.*, 2010).

Selain sebagai pemanis, penambahan madu dalam pembuatan velva juga mempengaruhi tekstur, hal ini sejalan dengan penelitian Kusumastuti & Kusumah, (2022) yang menyatakan bahwa velva tomat dengan penambahan madu 35% menghasilkan tekstur yang paling disukai panelis karena semakin banyak madu yang ditambahkan akan meningkatkan total padatan dan fruktosa, sehingga semakin banyak pula air yang terikat yang menyebabkan molekul-molekul air yang terperangkap, sehingga adonan menjadi lebih kental dan daya leleh meningkat. Penelitian lainnya dilakukan oleh Wulandari *et al* (2014) mengenai penggunaan pemanis rendah kalori pada pembuatan velva ubi jalar, yang mana pemanis madu 18% mendapatkan penilaian terbaik untuk uji organoleptik. Penelitian mengenai penggunaan pemanis madu juga dilakukan pada velva rosela, yang mendapatkan perlakuan terbaik pada konsentrasi penambahan madu 35% (Safitri, 2017). Penelitian selanjutnya dilakukan pada velva papaya yang mendapatkan perlakuan terbaik pada penambahan madu sebanyak 35% (Asera, 2018).

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang pembuatan velva nanas dengan penambahan madu dengan mengang kat judul **“Pengaruh Penambahan Madu Pada Velva Nanas Kombinasi Jambu Biji Merah Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik”**.

1.2. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan madu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik velva nanas dan jambu biji merah
2. Untuk mengetahui konsentrasi penambahan madu terbaik terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik velva nanas dan jambu biji merah

1.3. Hipotesis Penelitian

1. Terdapat pengaruh penambahan madu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik velva nanas dan jambu biji merah
2. Terdapat konsentrasi penambahan madu terbaik terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik velva nanas dan jambu biji merah

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi dan ilmu pengetahuan khususnya pada bidang Teknologi Hasil Pertanian, tentang pengolahan velva nanas dan jambu biji merah dengan penambahan madu.