

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Velva atau sering disebut *frozen dessert* dari *puree* (bubur) buah dengan tekstur mirip es krim. Produk ini terbuat dari campuran *puree* buah, sukrosa, dan bahan penstabil yang dibekukan sehingga diperoleh tekstur yang halus menyerupai es krim (Kesuma, 2011). *Velva* mempunyai kadar lemak rendah karena terbuat dari buah-buahan. Menurut Dewi (2010) buah yang digunakan untuk pembuatan *velva* adalah buah yang berdaging tebal dan mempunyai aroma dan rasa yang khas, seperti mangga, jambu biji, nangka, nanas dan semangka. Selain itu, segala jenis buah dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan *velva* untuk meningkatkan nilai ekonomi buah dan upaya peningkatan diversifikasi pangan.

Buah semangka merupakan komoditas hortikultura yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Warna daging buah yang merah atau kuning serta konsistensinya yang remah, banyak mengandung air, sangat enak dikonsumsi pada saat haus. Tanaman semangka (*Citrullus vulgaris* Schard.) memiliki daya tarik khusus di mata penikmatnya. Buahnya tergolong mengandung banyak air sekitar 92% (Kalie, 1993).

Buah semangka (*Citrullus vulgaris* Schard) merupakan salah satu komoditas buah yang banyak di budidayakan di Indonesia, Pada 3 tahun terakhir produksi semangka adalah 98.420 ton per tahun. Buah semangka tergolong buah yang populer, dikenal dan digemari oleh masyarakat. Semangka terdiri dari kulit bagian luar, albedo, daging buah dan biji buah. Seperti kulit buah lainnya, kulit buah semangka yang memiliki ketebalan 1,5-2,0 cm selalu menjadi sampah. (Pita, 2007). Masyarakat hanya mengkonsumsi semangka pada bagian dagingnya, sementara kulit dan biji adalah limbah padat utama (Oseni dan Okoye, 2013). Limbah albedo semangka yang ada disekitar kita belum ada penanganan lebih lanjut padahal kandungan gizi albedo sangat baik untuk tubuh. Oleh sebab itu perlu adanya inovasi baru untuk meningkatkan daya konsumsi olahan albedo semangka agar dapat dinikmati semua kalangan. Salah satu produk olahan yang sedang berkembang adalah *velva*.

Beberapa keunggulan buah semangka adalah merupakan buah yang dapat dikonsumsi oleh segala usia tanpa memiliki efek samping, mudah didapatkan dan harga relatif murah dibanding buah lainnya. Jawa Timur merupakan kontributor besar kedua di Indonesia. Salah satu alternatif pemanfaatan buah semangka adalah dengan mengolah menjadi produk beku yaitu *velva*. Albedo semangka yang berwarna dominan putih memiliki daya tarik yang kurang oleh konsumen sehingga dalam pembuatan produk dari albedo semangka diperlukan penambahan pewarna untuk meningkatkan daya tarik konsumen. Salah satu pewarna yang dapat digunakan adalah sari buah naga. Daging buah naga berwarna merah pekat merupakan pigmen pewarna alami yang mengandung betasianin cukup tinggi yaitu sebesar 89,451mg/100ml (Puspitasari dkk, 2014).

Albedo merupakan bagian kulit buah yang paling tebal dan berwarna putih (Yusni dan Widodo, 2018). Albedo semangka memiliki kandungan kadar air (92,68%), kadar abu (0,52%), serat kasar (0,82%), dan kadar vitamin C (5,39 mg/100 g) bahan (Puspitasari dkk, 2014). Penelitian Megawati dkk (2013) menyebutkan bahwa albedo semangka memiliki pektin sebesar (3,10%). Penelitian Melisa dkk. (2014) mengatakan bahwa kandungan pektin pada albedo semangka sebesar (9,4590 - 11,2635%). Beberapa kandungan dalam kulit buah semangka antara lain kalium, betakaroten, vitamin C, dan senyawa fenolik sehingga berpotensi sebagai bahan pangan fungsional. Utami (2014), menyebutkan bahwa potensi kulit buah semangka yang besar dapat dimanfaatkan menjadi beberapa jenis produk yaitu selai, manisan, jus, marshmallow atau *velva*.

Permasalahan yang dihadapi dalam pembuatan *velva* buah adalah tekstur yang kasar dan cepat meleleh, oleh karena itu diperlukan bahan penstabil adonan dengan jenis dan konsentrasi yang sesuai dengan karakter buah. Fungsi utama bahan penstabil adalah untuk mengikat air dalam adonan sehingga pembentukan kristal-kristal es yang besar dapat dihindari, dan juga untuk mempertahankan *body* dan tekstur produk selama penyimpanan (Sakawulan, 2014). Salah satu bahan penstabil yang biasa digunakan untuk pembuatan *velva* adalah CMC.

Pemanfaatan albedo semangka dan buah naga pada pembuatan *velva* belum pernah dilakukan sehingga pada penelitian ini akan dilihat "Karakteristik Fisikokimia Velva Albedo Semangka-Buah Naga dengan penambahan CMC".

B. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh proporsi albedo semangka:buah naga dan penambahan CMC terhadap, sifat fisikokimia dan organoleptik dari *velva* albedo semangka:buah naga yang dihasilkan.
2. Menentukan kombinasi terbaik antara perlakuan albedo semangka:buah naga dengan penambahan CMC berdasarkan sifat fisikokimia dan organoleptik.

C. Manfaat

1. Meningkatkan daya guna albedo semangka dalam dalam produk olahan beku, salah satunya *velva*.
2. *Velva* Albedo Semangka diharapkan saat dikonsumsi dapat meningkatkan kebutuhan gizi masyarakat.
3. Sebagai acuan dalam pembuatan *velva* yang baik secara sifat dan kandungan fisikokimianya.