

# BAB I.

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Penelitian

Nanas (*Ananas comocus* L.Merr.) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang cukup diminati masyarakat Indonesia. Budidaya nanas pada umumnya tersebar di wilayah Indonesia bagian barat seperti di Provinsi Jawa Timur, Sumatra Selatan dan Riau. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) Riau, produksi nanas di Riau pada tahun 2006 telah mencapai jumlah 46.400 ton.

Tanaman nanas ini tumbuh pada tanah-tanah marginal seperti lahan gambut di Desa Rimbo Panjang dan Desa Tambang Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar, dimana kabupaten tersebut pada tahun 2006 memproduksi buah nenas sebanyak 21.597 ton. Teknik budidaya relatif mudah karena dapat ditanam secara monokultur ataupun sebagai tanaman sela, sehingga semakin mendorong peningkatan produksi nenas di Provinsi Riau.

Buah nanas mempunyai prospek agroindustri dan agrobisnis yang baik terutama bila ditingkatkan inovasi dalam pengolahannya, karena peluang pasar buah baik di dalam maupun luar negeri masih terbuka lebar. Prospek tersebut harus tetap didukung oleh teknik budidaya yang baik sehingga menghasilkan produksi yang relatif tinggi.

Peningkatan produksi nanas secara tidak langsung mendorong pengolahan buah nanas menjadi berbagai macam produk turunan terutama dalam mendayagunakan hasil panen yang melimpah pada musim panen massal. Buah nanas dapat diolah menjadi keripik nanas, selai, manisan, sirup nanas dan sebagainya. Pengolahan buah nanas dalam skala besar salah satunya adalah pengolahan buah nanas dalam pembuatan sirup dan dodol nanas.

Pengolahan buah nanas menjadi sirup nanas menghasilkan limbah padat berupa kulit dan ampas nanas. Limbah padat dari pengolahan buah nanas apabila tidak dimanfaatkan dan dikelola dengan baik akan menjadi limbah yang berdampak buruk bagi lingkungan dan kesehatan. Limbah padat kulit nanas dan ampas nanas dapat dimanfaatkan sebagai limbah ekonomis yang diolah menjadi *nata de pina*, sirup kulit nanas, pektin, sari kulit buah dan pakan ternak.

Herdis (2001) menyatakan bahwa hasil analisa proksimat yang dilakukan menunjukkan bahwa kandungan nutrisi limbah nanas yang berasal dari kulit nanas adalah kadar abu 3,39 %, kadar air 2,58 %, kadar total asam 0,99 %, vitamin C 14,08 miligram/100 gram, protein 6,04 %, lemak 2,44 %, dan serat kasar 19,90 %. Sedangkan kandungan nutrisi limbah ampas nanas adalah kadar abu 1,28%, vitamin C 19,8 miligram/100 gram, protein 9,71 %, lemak 6,08 %, dan serat kasar 22,45%. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, ampas nanas berpotensi untuk dimanfaatkan menjadi produk inovatif bernilai tambah tinggi.

Limbah ampas nanas cocok dimanfaatkan dalam pembuatan makanan karena limbah tersebut banyak mengandung serat. Serat makanan dapat mengikat garam-garam empedu yaitu zat yang berfungsi menyerap lemak di dalam saluran pencernaan. Jika kita makan banyak serat, maka garam empedu tersebut sebelum mengabsorpsi lemak, telah terikat oleh serat dan kemudian bersama-sama serat tersebut dikeluarkan dalam bentuk feses. Berkurangnya absorpsi lemak akan menyebabkan kadar kolesterol di dalam tubuh akan turun. Selain itu secara mekanis serat juga dapat menghalangi penyerapan zat-zat gizi lainnya seperti karbohidrat dan protein.

## **1.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

Pemanfaatan limbah ampas sirup nanas merupakan salah satu usaha penanggulangan limbah yang bersifat ekonomis, dimana limbah tersebut mampu mendatangkan keuntungan bagi yang mengolahnya. Selain itu, ampas sirup nanas dalam pembuatan makanan ringan merupakan salah satu cara penganeekaragaman produk pangan. Dodol nanas biasanya dibuat dengan menambahkan daging buah nanas dalam pembuatan dodol. Umumnya nanas yang ditambahkan pada pembuatan dodol terlebih dahulu dihaluskan terlebih dahulu. Penambahan ampas sirup nanas dalam pembuatan dodol diharapkan menjadi salah satu solusi dalam mengolah limbah ampas sirup nanas.

Penambahan gula dalam pembuatan dodol memiliki fungsi yang tidak terbatas pada pembentukan rasa manis, tetapi juga pada penyempurnaan cita rasa, warna, tekstur, dan kekentalan produk dodol. Gula juga berfungsi dalam pengawetan dodol, karena gula memiliki kelarutan yang tinggi, kemampuan

mengurangi kelembaban relatif, dan daya ikat air. Jumlah gula yang disyaratkan dalam pembuatan dodol sebanyak 45% tetapi jumlah gula yang ditambahkan dapat berubah, tergantung pada selera konsumen dan bahan yang dapat menambah rasa manis pada dodol seperti ekstrak buah.

Komoditi gula aren sebenarnya sudah sangat lama dikenal oleh masyarakat Indonesia dan bahkan sangat prospektif sebagai komoditas ekspor. Gula aren juga berpotensi menjadi salah satu komoditi substitusi gula pasir andalan di dalam negeri disamping dapat berperan untuk menekan ketergantungan terhadap impor gula. Pemilihan gula aren dalam pembuatan dodol ampas nanas disebabkan karena gula aren memiliki warna yang lebih gelap, aroma yang lebih kuat dari gula tebu walaupun rasanya kurang manis daripada gula tebu. Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Pembuatan Dodol Ampas Sirup Nenas (*Ananas comosus* L.Meer) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gula (*Ananas comosus* L. Merr).

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan jumlah konsentrasi gula terbaik yang dapat ditambahkan dalam pembuatan dodol. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk dodol limbah sirup nenas.