

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang berarti negara yang mengandalkan sektor pertanian, baik sebagai sumber mata pencaharian maupun sebagai penopang pembangunan ( Andrie & Novianty, 2021). Sektor pertanian di Indonesia dapat menghasilkan berbagai produk hortikultura seperti sayuran, buah-buahan, maupun umbi-umbian. Pada zaman ini pola dan gaya hidup masyarakat menyukai yang instan dengan kandungan bahan pengawet sintesis yang kurang baik untuk dikonsumsi. Akan tetapi, saat ini sebagian besar masyarakat mulai menyadari pentingnya pangan yang sehat.

Buah bit salah satu komoditas umbi akar yang dimiliki Indonesia yang memiliki banyak manfaat dan dapat diolah dan diekstrak. Buah bit (*Beta vulgaris L.*) merupakan tanaman dengan umbi berwarna merah keunguan, memiliki rasa yang manis namun beraroma langu seperti tanah (*earthy taste*), dan belum banyak diketahui masyarakat. Tanaman buah bit sudah mulai banyak dibudidayakan di Indonesia, seperti di Pulau Jawa terutama di daerah Cipanas, Lembang, Pengalengan, Batu dan Kopen (Maimunah et al., 2021). Saat ini produktivitas buah bit masih sangat rendah atau belum maksimal, karena masyarakat masih belum banyak mengetahui kandungan zat gizi yang terkandung dalam buah bit (Utami & Farida, 2022). Saat ini pun buah bit masih diolah dengan pembuatan jus saja, sehingga masyarakat kurang minat untuk mengkonsumsinya, padahal buah bit ini sangat banyak mengandung zat gizi yang dapat mencegah berbagai penyakit, salah satunya anemia. Kandungan zat gizi seperti zat besi, asam folat, dan vitamin C ini sangat berperan dalam penambahan darah didalam tubuh manusia.

Menurut *United States Department of Agriculture* (2013) dalam 100 gram buah bit terdapat 109 mg asam folat. Sedangkan untuk kandungan zat besi pada buah bit menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017) dalam 100 gram buah bit memiliki 1 mg zat besi. Selain itu, untuk mencegah anemia dibutuhkan bahan makanan yang kaya akan vitamin C untuk penyerapan zat besi. Vitamin C dapat menaikkan kemampuan untuk mengabsorpsi zat besi

dengan cara mengubah zat besi yang masih dalam bentuk ferri menjadi bentuk ferro sehingga lebih mudah untuk diserap tubuh (Krisnanda, 2020).

Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017) kandungan vitamin C dalam buah bit 10 mg per 100 gram buah bit. Buah bit awalnya dikenal dan hanya digunakan sebagai obat, namun seiring waktu digunakan sebagai bahan makanan (Utami & Farida, 2022). Pengolahan buah bit menjadi sari buah ini kurang diminati oleh masyarakat karena buah bit rasanya getir di lidah, rasa bit sedikit langu dan masih ada tercium aroma tanah (Maimunah et al., 2021). Maka dari itu perlu dikembangkan usaha untuk mengolah bit menjadi produk yang lebih berkualitas dalam penggunaannya juga diperlukan usaha untuk mengolah bit menjadi produk pangan siap konsumsi yang bernilai ekonomi lebih tinggi.

Perkembangan teknologi pangan saat ini sangat mendorong peningkatan dalam pemanfaatan berbagai komoditas pangan lokal. Pangan lokal digunakan sebagai ingredient dalam pengolahan produk pangan, salah satu pengolahan produk pangan yang banyak dilakukan adalah pembuatan selai. Selai merupakan bahan makanan yang biasanya disantap dengan roti tawar sebagai rasa pemanis. Selain itu, selai juga dapat digunakan untuk membuat kue kering, minuman, dan lain sebagainya. Variasi rasa dari selai banyak diburu masyarakat, baik untuk dikonsumsi sendiri ataupun sebagai oleh-oleh. Selai adalah produk pangan yang mudah didapatkan. Walaupun begitu, bukan berarti semua buah-buah dapat dijadikan selai.

Selai merupakan jenis olahan pangan berbahan dasar buah sebagai bentuk pengawetan terhadap buah segar. Selai diolah dengan cara buah dimasak dengan gula, dimana asam dan pektin akan terekstrak hingga terjadi keseimbangan kadar gula, pH, dan pektin yang diinginkan (Sofyan & Afida, 2019). Oleh karena itu dalam proses pembuatan selai dibutuhkan jumlah pektin yang cukup untuk membentuk gel pada selai. Pektin adalah senyawa polisakarida kompleks yang terdapat dalam dinding sel tumbuhan dan dapat ditemukan dalam berbagai jenis tanaman pangan. Salah satu tanaman yang memiliki kandungan pektin adalah buah bit, pektin terkandung dalam seluruh bagian tanaman buah bit. Hal ini dibuktikan dengan penelitian Dwiloka dkk (2024) semakin tinggi penggunaan pektin dalam pembuatan selai buah bit

tektstur selai semakin keras. Oleh karena itu, untuk pembuatan selai buah bit tidak perlu menggunakan pektin.

Berdasarkan latar belakang diatas, Saat ini produktivitas buah bit masih sangat rendah atau belum maksimal, karena masyarakat masih belum banyak mengetahui kandungan zat gizi yang terkandung dalam buah bit.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana tingkat kesukaan selai buah bit dengan beberapa perlakuan?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui tingkat kesukaan pada selai buah bit dengan beberapa perlakuan

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui uji tingkat kesukaan selai buah bit dari segi warna
2. Untuk mengetahui uji tingkat kesukaan selai buah bit dari segi aroma
3. Untuk mengetahui uji tingkat kesukaan selai buah bit dari segi rasa
4. Untuk mengetahui uji tingkat kesukaan selai buah bit dari segi tekstur

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Sebagai bentuk aplikasi dari pengetahuan teknologi pangan yang meliputi pengalaman dalam Menyusun, meneliti, dan menulis hasil penelitian dalam bentuk ilmiah serta diharapkan dapat menambahkan inovasi dan wawasan dalam pembuatan produk selai buah bit.
2. Penelitian ini diharapkan sebagai bahan referensi yang dapat berguna untuk bahan bacaan dan memberi informasi mengenai modifikasi pangan dan tingkat kesukaan pada Selai Buah Bit
3. Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi mengenai tingkat kesukaan pada Selai Buah Bit.