BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman lidah buaya (*Aloe vera*) merupakan tanaman yang banyak tumbuh pada iklim tropis ataupun subtropis dan sudah digunakan sejak lama karena fungsi pengobatannya. Daunnya agak runcing berbentuk taji, tebal, getas, tepinya bergerigi, dan permukaannya berbintik -bintik. Lidah buaya dapat tumbuh di daerah beriklim dingin dan juga di daerah kering, seperti Afrika, Asia dan Amerika. Lidah uaya dapat tumbuh pada suhu optimum untuk pertumbuhan berkisar antara 16-33°C dengan curah hujan 1000-3000 mm dengan musim kering agak panjang, sehingga lidah buaya termasuk tanaman yang efesien dalam penggunaan air. Pembudidayaan lidah buaya tergolong sangat mudah dan tidak memerlukan biaya dan perawatan yang besar. Hal ini akan mendorong dan pertimbangan untuk menjadikan lidah buaya sebagai bahan baku makanan (Yuwono, 2015).

Lidah buaya mengandung beberapa mineral seperti Zinc, Kalium, Zat Besi (Fe) dan vitamin seperti vitamin A. Beberapa unsur kimia yang terkandung di dalam daging lidah buaya menurut para peneliti antara lain : lignin, saponin, anthraquinone, vitamin, mineral, gula dan enzim, monosakarida dan polisakarida, asam - asam amino essensial dan non essensial yang secara bersamaan dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan yang menyangkut kesehatan tubuh. Kekayaan akan kandungan bahan yang didapat berfungsi sebagai bahan kosmetik, obat dan pelengkap gizi

menjadikan lidah buaya tanaman menguntungkan bagi kesehatan. Keunggulan lidah buaya terletak pada selnya yang mampu untuk meresap di dalam jaringan kulit, sehingga banyak menahan kehilangan cairan yang terlalu banyak dari dalam kulit (Hartanto & Lubis, 2002).

Perkembangan pemanfaatan lidah buaya sebagai bahan makanan dan minuman berkaitan dengan komposisi kimia lidah buaya yang sangat baik untuk kesehatan tubuh. Dalam industri pangan yang berbahan baku lidah buaya seperti selai, manisan dan permen bagian lidah buaya yang digunakan adalah bagian dalam yang menyerupai gel (Arifin, 2014).

Manisan merupakan salah satu bentuk olahan makanan yang biasanya terbuat dari buah-buahan yang direndam dalam larutan gula (Muaris, 2003). Tujuan pemberian gula dengan kadar yang tinggi pada manisan buah adalah untuk memberikan rasa manis, serta mencegah tumbuhnya mikroba (Somogyi, 1996).

Ada 2 macam bentuk olahan manisan, yaitu manisan basah yang diperoleh setelah penirisan buah dari larutan gula, dan manisan kering yang dibuat dari bahan yang direndam dalam larutan gula dengan kadar tertentu, kemudian dikeringkan hingga kadar kadar airnya maksimal 31%. Manisan kering dalam keadaan tersebut memiliki daya simpan yang lama karena kadar air rendah sehingga pertumbuhan mikroba terhambat (Anonim, 1995).

Manisan lidah buaya adalah hasil olahan rumah tangga yang berbahan baku utama yaitu lidah buaya. Manisan lidah buaya termasuk produk pangan

yang memiliki 2 tekstur yaitu lunak dan keras, yang dapat dikonsumsi secara langsung (Muchtadi & Sugiono, 2014).

Dalam pengolahan manisan lidah buaya ditemui beberapa kendala, diantaranya adalah terdapatnya lendir yang menimbulkan rasa pahit dan bau yang tidak enak. Rasa pahit dari lidah buaya disebabkan oleh adanya aloin. Aloin merupakan kristal glikosida yang terdiri dari barbaloin, berwarna pucat atau kuning pucat atau hampir tidak berwarna dan dapat ditemukan pada semua varietas lidah buaya, sedangkan bau tak sedap pada lidah buaya disebabkan oleh adanya komponen volatil yang menimbulkan bau asam yang sering disebut dengan bau *rhubarb* atau *apple-tart* odour. Rasa pahit dan bau tak sedap tersebut harus dihilangkan karena dapat mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap manisan lidah buaya (Trease, 1985).

Salah satu cara yang dapat digunakan untuk menghilangkan rasa pahit adalah blanching. Blanching merupakan perlakuan pendahuluan yang dilakukan terhadap buah atau sayuran sebelum diolah. Dalam pengolahan lidah buaya, blanching dilakukan untuk menghidrolisa Aloin yang merupakan kristal glikosida sehingga tidak menimbulkan rasa pahit. Selain itu dengan adanya blanching, komponen penyusun flavor yang bersifat volatil dapat diuapkan sehingga bau tak sedap pada lidah buaya dapat dihilangkan (Ekawati, 1998).

Selain blanching, cara lain yang dapat digunakan untuk menghilangkan lendir pada gel lidah buaya adalah dengan perendaman dalam larutan kapur sirih. Menurut penelitian (Makarti, 2007) ketika berinteraksi dengan air maka

kalsium hidroksida pada kapur sirih dapat membentuk kristal dan mengalami pengendapan sehingga menyebabkan tekstur pada manisan nanas berubah menjadi keras. Pemberian larutan kapur sirih dengan konsentrasi 1% dari banyaknya air dan lama perendaman dalam larutan kapur sirih sekitar 20 sampai 30 menit.

Berdasarkan uraian diatas peneliti akan mencoba untuk membuat manisan lidah buaya dengan beberapa perendaman untuk mendapatkan mutu manisan yang lebih baik.

B. Rumusan Masalah

Permasalahan yang ingin dijawab pada penelitian ini adalah "Bagaimana Pengaruh Perendaman Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Terhadap Mutu Manisan Lidah Buaya".

C. Tujuan

Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh perendaman gel lidah buaya (*Aloe Vera*) terhadap mutu manisan lidah buaya.

Tujuan Khusus

1. Menentukan mutu organoleptik dari segi rasa, aroma, warna, tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan dari manisan lidah buaya dari berbagai proses perendaman gel lidah buaya.

2. Menentukan kadar air manisan lidah buaya yang terbaik dari hasil uji organoleptik.
3. Menentukan manisan lidah buaya yang terbaik dari hasil uji organoleptik.

D. Manfaat

1. Bagi Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan memberikan manfaat dalam ilmu pengetahuan tentang manisan lidah buaya dan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh perendaman gel lidah buaya.

2. Bagi Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan juga dapat memberikan informasi dan inovasi serta mengoptimalkan pemanfaatan dari lidah buaya kepada masyarakat dalam pembuatan produk pangan.