

I. PENDAHULUAN



1.1. Latar Belakang

Sejak tahun 2000 sampai sekarang, produksi dan ekspor nanas segar terus mengalami peningkatan. Nanas merupakan salah satu jenis buah yang mengandung vitamin C dan dapat dikonsumsi secara langsung atau diproses menjadi produk yang memanfaatkan aromanya. Beberapa produk pangan olahan nanas adalah : i) pengawetan nanas, misalnya asinan nanas, selai nanas, sirup nanas ; ii) pengeringan nanas, misalnya : serbuk nanas, irisan nanas ; iii) pangan berbasis nanas, misalnya *cake* nanas, sari buah nanas. Bentuk, warna, dan aroma buah nanas dapat menjadi alasan yang cukup menarik konsumen untuk dijadikan produk olahan, khususnya apabila diproses menjadi nanas kering.

Buah nanas termasuk buah yang tidak tahan lama disimpan, sehingga perlu penanganan terhadap buah tersebut. Keuntungan mengeringkan buah nanas adalah mengurangi jumlah air sehingga dapat memperpanjang umur simpan produk nanas kering dan untuk mendapatkan kualitas produk yang lebih baik. Demikian pula proses pengeringan ini akan menghasilkan produk yang ringan dan volumenya lebih kecil sehingga dapat mempermudah dalam pengemasan dan pengangkutan. Nanas kering dalam bentuk irisan dapat digunakan dalam pengembangan produk pangan siap saji, misalnya untuk bahan pengisi roti. Untuk membuat produk yang berbeda, maka nanas segar ini dikeringkan dalam bentuk irisan lingkaran, setengah lingkaran dan seperempat lingkaran.

Nanas kering merupakan salah satu produk olahan nanas yang sudah dikenal oleh masyarakat dan dapat diperoleh di supermarket. Produk nanas kering yang tersedia di supermarket biasanya tersedia dalam bentuk manisan nanas yaitu dengan penambahan gula dan pengawet. Pembuatan nanas kering ini merupakan salah satu alternatif pengolahan buah nanas dalam mengantisipasi kelimpahan produksi maupun untuk penganekaragaman produk pertanian.

Penelitian pendahuluan tentang penentuan ketebalan irisan buah nanas dan metode pengeringan telah dilakukan. Hasil uji sensori oleh panelis menyatakan bahwa pengeringan

dengan metode *cabinet dryer* dengan ketebalan irisan buah 6 mm memberikan warna, aroma, rasa dan tekstur yang paling disukai. Oleh karena itu *cabinet dryer* merupakan alternatif untuk mengeringkan buah nanas yang peka terhadap panas. Metode *cabinet dryer* ini diperuntukkan untuk produk-produk padat seperti irisan buah-buahan dan sayuran, dimana pada metode ini suhu dan durasi pengeringan dapat diatur. Adapun keuntungan metode ini adalah tidak tergantung cuaca. Selama proses pengeringan akan terjadi perubahan pada atribut kualitas, yaitu : warna, aroma, rasa, tekstur, L^* (*lightness*), a^* (*redness*), b^* (*yellowness*), ΔE (perubahan total warna), BI (*browning index*), kadar air dan vitamin C. Atribut-atribut tersebut berpengaruh terhadap penerimaan konsumen. Pengeringan pada beberapa aras suhu dan durasi yang tepat diharapkan dapat menghasilkan nanas kering dengan atribut kualitas yang baik.

Di pasar global saat ini, nanas kering yang tersedia adalah nanas kering yang diproses dengan penambahan asam sitrat, gula, sulfur dioksida dan dilakukan dengan metode *open sun drying*, sehingga warna yang dihasilkan kurang menarik yaitu coklat tua. Adapun bahan-bahan tambahan tersebut ditambahkan untuk memperbaiki kualitas nanas kering, akan tetapi akhir-akhir ini bahan-bahan tambahan tersebut perlu diwaspadai karena dapat menimbulkan efek samping bagi kesehatan. Namun dengan memperhatikan pengaturan suhu dan durasi pengeringan diharapkan dapat diperoleh kualitas produk maksimal tanpa menggunakan bahan-bahan tambahan, sehingga risiko bagi kesehatan dapat dikurangi. Berdasarkan hal tersebut di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang pembuatan nanas kering yang diolah dari nanas varietas tertentu untuk menghasilkan nanas kering alami yang berkualitas dalam hal warna, aroma, citarasa, tekstur, dan vitamin C yaitu dengan memperhatikan suhu dan durasi pengeringan menggunakan *cabinet dryer*.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi atribut kualitas sensori (warna, aroma, rasa, tekstur), L^* (*lightness*), a^* (*redness*), b^* (*yellowness*), ΔE (perubahan warna total), BI (*browning index*), kadar air, vitamin C dari nanas kering pada beberapa aras suhu dan durasi pengeringan dalam *cabinet dryer*.