

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stroberi (*Fragaria sp*) merupakan tanaman yang berasal dari daerah pegunungan Chili. Tanaman ini cocok ditanam di daerah beriklim subtropis, namun di Indonesia yang merupakan negara yang beriklim tropis sudah banyak dibudidayakan di daerah dataran tinggi yaitu sekitar 1.000 di atas permukaan laut (Sastrapradja, *et.al.* 1980). Negara penghasil stroberi terbesar di dunia adalah Amerika Serikat, produsen yang kedua adalah Eropa yaitu Polandia dan Italia, kemudian disusul oleh Jepang dan Meksiko. Di Amerika Serikat terdapat 13 negara bagian penghasil stroberi dan produsen terbesar adalah California (Anonim, 2010).

Stroberi merupakan salah satu bahan hasil pertanian yang mudah rusak (*perishable*). Hal ini disebabkan stroberi merupakan buah yang mempunyai tekstur yang lembut dan tidak mempunyai serat sehingga sangat sensitif terhadap gesekan fisik, suhu, dan sinar matahari (Budiman dan Saraswati 2010). Selain itu, stroberi mempunyai kadar air tinggi sehingga mikroorganisme akan tumbuh dengan cepat. Laju respirasi stroberi sangat tinggi yaitu 20 – 40 mg CO₂/kg/jam proporsional dengan laju kerusakan buah (Santoso, 1986). Dengan sifat stroberi yang mudah rusak, maka diperlukan penanganan atau cara untuk bisa mempertahankan kualitas dan kandungan stroberi sehingga akan memperpanjang umur simpan.

Stroberi merupakan salah satu buah yang memiliki banyak kandungan yang sangat berguna untuk tubuh, salah satunya stroberi mengandung asam elagic yang berfungsi menghambat pertumbuhan sel kanker. Berdasarkan hasil penelitian stroberi berkhasiat untuk meningkatkan nafsu makan, zat penenang, antioksidan, dan berbagai jenis vitamin. Stroberi bisa dikonsumsi dalam berbagai bentuk, selain dapat dinikmati langsung dalam bentuk buah segar dan bisa juga dinikmati dalam bentuk lain seperti jus, selai, sirup, dodol, manisan, buah kering, dan sebagai perasa dalam makanan lain. Stroberi tidak hanya diproduksi sebagai makanan, tapi ekstraknya dapat digunakan sebagai bahan dasar kosmetik dan obat – obatan (Anonim, 2010).

Salah satu produk olahan stroberi yang belum dikenal di Indonesia adalah manisan stroberi kering. Manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan menambahkan gula, pemberian gula dengan kadar yang tinggi pada manisan buah, selain untuk memberikan rasa manis, juga untuk mencegah tumbuhnya mikroorganisme (jamur dan kapang). Proses pembuatan manisan buah ini juga digunakan bahan pengawet seperti natrium metabisulfit untuk mempertahankan bentuk (tekstur) serta menghilangkan rasa gatal atau getir pada buah.

B. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk membuat produk manisan stroberi kering dan perubahan mutu selama penyimpanan.