

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tanaman aren (*Arenga Pinnata*) adalah tanaman perkebunan yang sangat potensial dalam hal untuk mengatasi kekurangan pangan (Effendi, 2009) saat ini produk utama tanaman aren adalah nira hasil penyadapan bunga jantan menjadikan gula aren, sageru, dan minuman berakhol (sopi/moke minuman Tradisional di Nusa Tenggara Timur). Selain itu hampir semua bagian pohon aren berbagai kebutuhan dari akar, batang, daun, ijuk maupun hasil produksinya yaitu nira, pati/tepung dan buah (Sunanto, 1993). Buah aren berupa buah buni, yaitu buah yang berair tanpa dinding dalam yang keras. Tiap buah aren yang setengah masak, kulit bijinya tipis, lembek dan berwarna kuning. Inti biji (endosperm) berwarna putih agak bening dan lunak. Inti biji inilah yang disebut kolang kaling dan biasa digunakan sebagai bahan makanan (Lutony, 1993).

Aren merupakan kelompok tumbuh monokotil. Diameter batang pohon aren sampai dengan 70 cm dan tinggi mencapai 5-20 m daun pohon aren terdiri dari daun pohon aren terdiri dari daun menjemuk, yaitu kumpulan dari anak daun. Daun menjemuk memiliki panjang sampai dengan 5,5 m sedangkan anak daun memiliki panjang 130-150 cm dengan lebar 5-8 cm, pada bagian bawah pangkal pelepah terdapat ijuk berwarna hitam (Lempang, 2006).

Pada pohon aren terdapat bagian bunga beberapa tandan bunga bercabang, dengan panjang mencapai 60 cm atau lebih. Tandan bunga tumbuh pada daerah pelepah daun. Pertumbuhan bunga dimulai dari terbentuknya pucuk, selanjutnya berturut-turut menyusun pada bagian bawah tandan. biasanya 2-5 bunga pertama betina, sedangkan rangkaian bunga pada bagian bawah adalah bunga jantan. Bunga jantan berwarna coklat, berbentuk elips seperti telur, serta memiliki 3 daun dan 3 kelompok bunga. Sedangkan bunga betina warna kehijauan dengan mahkota bunga segitiga beruas-ruas, bakal buah memiliki ruang tiga dan putik tiga. Pada bagian ini tidak diambil niranya dan dibiarkan tumbuh berbentuk buah aren yang didalamnya terdapat kolang-kaling yang biasanya dimanfaatkan sebagai bahan makanan atau camilan (Lasut, 2012).

Kolang kaling merupakan buah aren berupa buah buni, yaitu buah yang berair tanpa dinding dalam yang keras. Bentuknya bulat lonjong bergaris tengah empat cm.

Tiap buah aren mengandung tiga biji. Buah aren yang setengah masak, kulit bijinya tipis, lembek, dan berwarna kuning. Inti biji berwarna bening dan agak lunak. Endosperma kolang kaling berupa protein albumin yang lunak dan putih seperti kaca kalau masih muda. Kolang-kaling memenuhi persyaratan pangan fungsional karena pangan fungsional harus memenuhi persyaratan yaitu harus berupa produk pangan, bukan kapsul, tablet atau bubuk dan berasal dari bahan yang terdapat secara alami, dapat dan layak dikonsumsi sebagai bagian dari diet atau menu sehari-hari, dan pangan fungsional harus mempunyai fungsi tertentu pada waktu dicerna, memberikan peran dalam proses tubuh tertentu, seperti memperkuat mekanisme pertahanan tubuh, mencegah penyakit tertentu, menjaga kondisi fisik dan mental, dan memperlambat proses penuaan (Jansen, 2006).

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan Judul: **PENGARUH LAMA PEMASAKAN KOLANG KALING DALAM LARUTAN ROSELA UNTUK MENGHASILKAN KARAKTERISTIK DAN ORGANOLETIK MANISAN KOLANG KALING**

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaiman cara pembuatan manisan kolang kaling buah aren (*ArengaPinnata*) dengan cara porses pemasakan dalam larutan
2. Bagaimana penilaian panelis dan konsumen secara organoleptic terhadap produk manisan kolang kaling dengan cara proses pemasakan

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui cara pembuatan manisan kolang kaling dari proses pengolahan buah aren (*ArengaPinnata*) dengan cara pemasakan
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan produk proses pengolahan buah aren (*Arenga Pinnata*) dengan proses pemasakan

### **1.2 Manfaat Penelitian**

#### **1. Bagi peneliti**

Untuk menambah pengetahuan serta referensi untuk mengembangkan penelitian tentang kolang-kaling dari proses pengolahan buah aren dengan cara pemasakan

## **2. Bagi masyarakat**

Meningkatkan nilai guna, nilai ekonomi, dan informasi tentang manisan kolang-kaling dari proses pengolahan buah Aren.