



I. PENDAHULUAN

Diantara berbagai buah-buahan yang terdapat di Indonesia, rambutan (*Nephelium lappaceum* L) merupakan salah satu jenis buah yang digemari. Tanaman rambutan merupakan tanaman buah tropika basah yang berasal dari Indonesia dan Malaysia namun sekarang tanaman ini telah tersebar ke seluruh daerah tropika (Sastrapraja, 1977). Daerah penghasil rambutan di Indonesia cukup luas yaitu meliputi Jawa dengan pusat produksi Bogor serta Jakarta kemudian Sumatera, Kalimantan, Sulawesi, Bali dan Nusa Tenggara Barat.

Rambutan merupakan buah musiman yang sering melimpah sewaktu musimnya dan hanya mempunyai masa simpan yang singkat. Musim berbuah berlangsung sekitar dua sampai empat bulan dan daya tahan simpan buah setelah dipetik hanya empat sampai enam hari tergantung varietasnya (Laksmi, 1984).

Usaha pengawetan buah rambutan telah banyak dilakukan sehingga buah ini dapat dinikmati diluar musimnya. Rambutan segar baik sekali sebagai buah meja, kandungan vitamin C-nya cukup tinggi yakni 58 miligram tiap 100 gram bahan. Selain itu rambutan dapat dibuat manisan, selai, anggur ataupun produk rambutan kalengan. Keistimewaan buah ini sebagai buah kalengan adalah dapat dikombinasikan dengan berbagai jenis buah lain. Kombinasi antara rambutan-nanas, rambutan dengan kolang-kaling, dan rambutan sebagai campuran koktail buah-buahan merupakan produk kalengan yang telah banyak dijumpai di pasaran.

Pada dasarnya pengalengan merupakan suatu usaha memperpanjang daya simpan bahan makanan dengan cara memasukkannya ke dalam suatu wadah yang tertutup rapat





MEMPELAJARI PENGGUNAAN LARUTAN KALSIMUM KLORIDA DAN GULA PADA RAMBUTAN
(*Nephelium lappaceum* L.) YANG
DIPROSES DAN DIKEMAS DALAM BOTOL

PRARTHANA SANTI, Dr. Ir. Tranggono; Ir. Sri Anggraini SU; Ir. Pudji Hastuti SU.

dan selanjutnya di sterilkan. Dalam pengalengan wadah atau

kemasan yang biasa digunakan yaitu kaleng ataupun botol gelas. Proses yang berperan penting pada pengalengan yakni pemanasan baik pada tahap 'blanching', 'exhausting' ataupun sterilisasi. Penggunaan aditif makanan atau 'food additives' biasa pula dalam operasi pengalengan yang dimaksudkan untuk membantu proses sterilisasi ataupun dihasilkan sifat-sifat produk kalengan dengan mutu yang lebih dapat diterima konsumen. Segi mutu meliputi sifat fisik, kimiawi, organoleptik maupun mikrobiologis. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.329/Menkes/PER/XII/76, yang dimaksud dengan aditif makanan adalah bahan yang ditambahkan dan dicampurkan sewaktu pengolahan makanan untuk meningkatkan mutu. Termasuk kedalamnya adalah pewarna, penyedap rasa dan aroma, pemantap, antioksidan, pengawet, pengemulsi, antigumpal, pemucat dan pengental (Winarno, 1984).

Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui pengaruh penggunaan larutan kalsium klorida (CaCl_2) sebagai larutan perendam daging buah rambutan sebelum diproses serta pengaruh penggunaan sirup gula sebagai larutan pengisi atau 'canning medium' terhadap mutu rambutan yang diproses dan dikemas dalam botol. Oleh karena wadah yang digunakan dalam penelitian ini botol gelas atau 'glass jars' maka selanjutnya untuk produk akhir digunakan istilah daging buah rambutan yang diproses dengan pembotolan. Kalsium klorida biasa digunakan dalam pengalengan untuk memperkeras atau memperteguh jaringan buah. Gula, selain sebagai larutan pengisi juga menambah flavor (rasa dan aroma). Mutu rambutan yang diproses dengan pembotolan dalam hal ini meliputi sifat kimiawi dan organoleptiknya. Sifat kimiawi ditinjau dari kadar gula total, kadar zat padat terlarut, kadar asam sitrat serta kadar vitamin C daging buah. Organoleptik meliputi uji rasa, tekstur, warna dan kegemaran yang merupakan penilaian secara keseluruhan dari tekstur, rasa, warna. Dalam penelitian ini penambahan Natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dalam air yang



**MEMPELAJARI PENGGUNAAN LARUTAN KALSIUM KLORIDA DAN GULA PADA RAMBUTAN
(Nephelium lappaceum L.) YANG
DIPROSES DAN DIKEMAS DALAM BOTOL**

PRARTHANA SANTI, Dr. Ir. Tranggono; Ir. Sri Anggraini SU; Ir. Pudji Hastuti SU.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Universitas Gadjah Mada, 1987 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

digunakan untuk blanching dimaksudkan untuk membantu menghambat perubahan warna daging buah sedangkan penambahan asam sitrat dalam sirup gula sebagai pengasam untuk memper tegas rasa.

Hasil yang diharapkan dari penelitian ini yaitu berupa suatu produk rambutan yang diproses dengan pembotolan yang mempunyai mutu terutama tingkat keteguhan atau keke- rasan serta rasa tertentu. Selanjutnya dari variasi konsentrasi larutan kalsium klorida dan sirup gula dapat diketahui kombinasi perlakuan mana yang terbaik dikaitkan dengan tingkat penerimaan dan kegemaran panelis.

Diharapkan hasil penelitian ini berguna terutama untuk bisa dijadikan bahan pertimbangan dalam pengembangan ataupun penganeka-ragaman produk rambutan selanjutnya.