

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kurangnya minat masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi buah-buahan menyebabkan banyak produksi buah yang dijual dipasaran membusuk dan menjadi *food waste* karena kualitas buah sudah tidak termasuk dalam kategori buah yang layak untuk dikonsumsi. Menurut data dari Survei Ekonomi Sosial Nasional (SUSENAS) 2019, rata-rata konsumsi per kapita per hari untuk buah-buahan hanya sebesar 41,95 Kkal atau sekitar 67 gram/kapita/hari. Angka ini jauh di bawah angka kecukupan gizi WHO yaitu sebesar 150 gram/kapita/hari (Humas Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia, 2020).

Food waste adalah kehilangan pangan pada konsumen. Artinya konsumen tidak menghabiskan makanan atau menyisakan makanan dan membuang makanan busuk dari persediaan makanan. Di Indonesia, jumlah *food waste* di swalayan untuk buah-buahan sebesar 7,28–10,56% dan sayur-sayuran 6,85-11,10% (Daryanto & Sahara, 2016).

Mengurangi dampak negatif *food waste* pada bahan pangan khususnya buah-buahan juga berkontribusi positif terhadap penurunan tingkat gas metana yang sangat berbahaya bagi atmosfer bumi (Republika, 2019), salah satu cara agar buah-buahan tidak menjadi *food waste*, yaitu dengan mengolah buah-buahan tersebut menjadi produk olahan *jam* ataupun *marmalade* agar

dapat dikonsumsi dan disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama dibandingkan dibandingkan dengan mengkonsumsi buah yang tidak diolah.

Di Indonesia, semua olahan buah atau bahan lainnya hanya dikenal dengan sebutan selai. Sementara di luar Indonesia dikenal dengan berbagai istilah. Menurut Ziedrich, (2009) dalam buku *The Joy of Jams, Jellies, and Other Sweet Preserves*, olesan dapat dikategorikan sebagai berikut:

1. *Jam* adalah olesan yang terbuat dari buah yang dimasak dengan cara memotong ataupun menghaluskan buah. Jika buah yang digunakan mempunyai asam yang rendah, bahan asam seperti jus lemon dapat digunakan untuk menghasilkan gel yang baik dan jika buah mempunyai kadar pektin rendah dapat dikombinasikan dengan buah dengan pektin tinggi.
2. *Preserves* adalah irisan buah atau buah yang utuh dalam sirup, preserves dapat dikonsumsi bersama dengan roti.
3. *Marmalade* diolah dari buah jeruk, baik dari sari buah, kulit adri dan kulit luarnya. Tekstur dari marmalade adalah berupa cairan bening kental seperti jelly dengan irisan kulit jeruk.
4. *Jelly* merupakan olesan yang terbuat dari jus buah yang diekstraksi. Tekstur dari jelly lembut dan cukup kuat untuk menahan bentuk pada saat dipotong atau di sendok namun tetap dapat menyebar dengan mudah.

Sekarang ini banyak selai yang dapat ditemui dengan mudah, seperti varian selai dengan rasa *Blueberry*, *Strawberry*, dan Kacang. Walaupun di

jual dengan berbagai merek yang berbeda-beda, namun mempunyai kesamaan dari segi rasa yang ditawarkan.

Dengan diciptakannya buku resep ini, maka dapat menambah pengetahuan dan minat bagi pembaca untuk mengkonsumsi buah. Masyarakat dapat mengolah buah menjadi olahan *jam* atau *marmalade* dengan berbagai rasa yang bervariasi agar tidak menjadi *food waste*, dan masyarakat dapat menyadari dampak buruk serta mengurangi *food waste* pada bahan pangan khususnya buah-buahan.

B. Tujuan

1. Menghasilkan resep selai yang kreatif dan inovatif.
2. Menghasilkan buku resep “15 Aneka Varian Selai Rumahan” yang menarik dan informatif.
3. Berkontribusi dalam menyebarluaskan mengenai pembuatan selai melalui buku resep.