

I. PENDAHULUAN

Buah mangga (*Mangifera indica* L.) termasuk buah sejati tunggal berdaging dan tergolong dalam buah batu. Tanaman mangga dapat tumbuh di daerah pada ketinggian tempat maksimum 500 m di atas permukaan laut, namun demikian dapat pula tumbuh di dataran tinggi, walaupun produksi dan kualitas mangga rendah. Banyak sedikitnya curah hujan akan mempengaruhi pertumbuhan mangga sehingga berpengaruh pula terhadap terbentuknya bunga dan buah. Curah hujan yang diperlukan untuk mendukung pertumbuhan tanaman mangga adalah 1000 mm tiap tahunnya, dengan musim kering sekitar empat sampai enam bulan, dimana setiap bulan rata-rata curah hujan tidak lebih dari 60 mm. Suhu pertumbuhan optimum lebih kurang antara 24°C - 27°C.

Tanaman mangga berasal dari India, negara ini merupakan salah satu negara yang menghasilkan buah mangga dalam jumlah yang cukup besar (Rismunandar, 1985). Menurut Rumphius (1974) dalam Pracaya (1987), tanaman mangga baru beberapa abad ditanam di beberapa negara Asia, sedangkan di wilayah bagian timur yang berbatasan dengan Myanmar telah ditanam lebih dari empat ribu tahun yang lalu.

Di Indonesia hampir tiap-tiap propinsi merupakan penghasil buah mangga dalam jumlah yang cukup besar. Data yang diperoleh dalam jangka waktu enam tahun terakhir rata-rata mencapai 427.197 ton. Khusus untuk Daerah Tingkat I Jawa Timur produksi buah mangga antara tahun 1984 sampai tahun 1987 rata-rata 160.594 ton.

Melihat tingginya produksi buah mangga di Indonesia tersebut, sebenarnya mangga mempunyai prospek yang baik sebagai komoditi ekspor, meskipun untuk komoditi ini jumlahnya belum sebesar buah jenis lain, seperti nanas.

Pada umumnya buah mangga dikonsumsi dalam bentuk segar, namun pada tahun-tahun terakhir buah mangga sudah dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pada pengolahan skala besar yang menghasilkan produk baru seperti sari buah, saos dan bubuk mangga.

Buah mangga merupakan buah yang mudah rusak. Sekitar 15 % sampai 20 % saja dari seluruh hasil produksi buah mangga yang dipasarkan, hal ini disebabkan karena penanganan lepas panen yang kurang tepat. Menurut Winarno (1980), di Indonesia buah-buahan banyak mengalami kerusakan sebelum dikonsumsi. Jumlah kerusakan tersebut kira-kira 35 % sampai 40 %, sedangkan sisanya sebagian besar dijual dalam bentuk segar atau olahan. Pengolahan buah mangga bertujuan untuk menambah macam makanan dan menurut Pracaya (1987), pengolahan juga merupakan salah satu usaha

pemanfaatan buah-buahan tidak habis di konsumsi. Adapun makanan hasil olahan dari buah mangga ada beberapa macam diantaranya sale, selai, jeli, manisan, sari buah dan acar.

Pencoklatan banyak dijumpai pada bahan pangan terutama hasil hortikultura akibat perlakuan mekanis. Dalam suatu proses pengolahan hasil pertanian, pencoklatan dapat mengakibatkan perubahan cita rasa, nilai gizi, dan perubahan warna.

Pada dasarnya mekanisme terjadinya reaksi pencoklatan dibedakan menjadi dua kelompok yaitu enzimatis dan non enzimatis. Menurut Winarno (1984), pencoklatan enzimatis banyak terjadi pada hasil buah dan sayuran. Reaksi ini terjadi akibat adanya substrat fenolik, enzim fenolase dan oksigen.

Penggunaan panas pada suhu tinggi umumnya akan menginaktifkan enzim seperti fenolase yang terdapat pada buah-buahan. Blanching dapat dilakukan dengan air panas dan uap air mendidih.

Pektin secara umum terdapat di dalam dinding sel primer tanaman, khususnya antara selulosa dan hemiselulosa. Senyawa pektin merupakan polimer dari asam D-galakturonat yang dihubungkan dengan ikatan β - (1,4)-glukosida. Pektin larut dalam air panas. Karena alasan inilah maka buah dan sayuran menjadi lunak jika diolah dengan air

panas.

Pelunakan pada pengolahan manisan mangga dapat dikurangi dengan perendaman dalam larutan garam kalsium klorida (CaCl_2). Kalsium klorida adalah garam kalsium yang mudah larut dalam air. Di dalam air garam kalsium klorida ini mengalami ionisasi, dimana ion Ca^{++} ini terserap dalam jaringan sehingga akan menghambat pemecahan pektin.

Masalahnya adakah pengaruh antara lama perendaman dalam larutan kalsium klorida dan cara blanching terhadap mutu manisan mangga.

1.1. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama perendaman dalam larutan kalsium klorida dan cara blanching terhadap mutu manisan mangga.

1.2. Hipotesa

Terdapat hubungan antara lama perendaman dalam larutan kalsium klorida dan cara blanching terhadap mutu manisan mangga.