

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang.

Tanaman asam (*Tamarindus indica* Linn.) merupakan tanaman tropis yang di Indonesia dikenal sebagai asam Jawa. Buah asam Jawa merupakan bahan baku yang baik untuk dikembangkan sebagai suatu produk olahan karena tersedia dalam jumlah yang cukup banyak yaitu dari tahun 1987, - 1991 produksi asam Jawa di Jawa Timur dapat dilihat pada Tabel 1.

Rasa buah asam Jawa yang khas tidak mudah berubah selama penanganan, pengolahan dan pengangkutan.

Tabel 1. Produksi Asam Jawa di Jawa Timur tahun 1987 sampai dengan tahun 1991.

Daerah Produksi	Produksi (ton)				
	1987(*)	1988(#)	1989(\$)	1990(@)	1991(+)
Trenggalek	4,01	8,22	8,96	4,00	3,98
Banyuwangi	97,30	75,81	79,00	59,10	53,80
Pamekasan	624,48	807,10	445,70	686,80	694,98
Bangkalan	22,80	28,80	42,70	128,60	205,40
Nganjuk	---	---	---	---	155,98
Situbondo	---	---	---	---	500,50
Jumlah	748,59	919,63	576,36	878,50	1.614,65

Sumber : (*) Anonymous, 1988.
(#) Anonymous, 1989.
(\$) Anonymous, 1990.
(@) Anonymous, 1991.
(+) Anonymous, 1992.

Buah asam Jawa dapat dimanfaatkan untuk pembuatan minuman beralkohol, sari buah, jelly, es krim, bumbu masak, obat, gula-gula (permen) dan sirup (Risnunandar, 1986). Menurut Standar Industri Indonesia (1979), sari buah

merupakan cairan yang diperoleh dari pemerasan buah, disaring atau tidak, yang tidak mengalami proses fermentasi dan dimaksudkan untuk minuman segar yang langsung dapat diminum sedangkan menurut Astawan (1991) jenis sari buah dikategorikan menjadi 2 yaitu sari buah buah yang jernih dan keruh.

Dalam pembuatan sari buah jernih terdapat masalah pokok yaitu timbulnya endapan apabila produk didiakan beberapa lama, sehingga dapat mengurangi tingkat kesukaan konsumen. Adanya endapan ini dapat dicegah dengan 2 cara, yaitu: distabilkan, dengan cara ditambahkan bahan penstabil pada sari buah dan cara yang ke dua yaitu pengendapan dengan cara penambahan bahan penjernih ke dalam sari buah. Penambahan bahan penjernih akan menyebabkan terbentuknya gumpalan-gumpalan dan lama kelamaan gumpalan tersebut bertambah besar yang akhirnya akan mengendap. Kemudian endapan tersebut dipisahkan dari larutannya. Menurut Tressler dan Joslyn (1961), bahwa proses penjernihan minuman dari buah-buahan sangat dipengaruhi oleh jenis dan konsentrasi bahan penjernih serta suhu proses penjernihan. Jenis dan konsentrasi bahan penjernih sangat berpengaruh pada rasa, bau, warna dan kejernihan, sedangkan suhu proses penjernihan berpengaruh terhadap kecepatan pengendapan.

Bahan penjernih yang digunakan adalah gelatin karena kemampuan gelatin sebagai bahan penjernih efektif pada suasana asam dan mudah cara penggunaannya sedangkan suhu pemanasan berpengaruh terhadap pembentukan gumpalan dan

kecepatan pengendapan.

Oleh karena itu pada pembuatan sari buah jernih dari buah asam Jawa perlu adanya penelitian konsentrasi bahan penjernih yang tepat dan suhu yang sesuai untuk proses penjernihannya dengan demikian didapatkan sari buah jernih asam Jawa yang dapat dipakai sebagai salah satu alternatif pilihan dari konsumen.

1.2. Tujuan Penelitian.

Mengetahui konsentrasi gelatin dan suhu pemanasan yang tepat sehingga dihasilkan sari buah asam Jawa dengan tingkat kejernihan yang baik.