

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Buah-buahan merupakan salah satu komoditi yang mudah mengalami kerusakan. Sifat yang mudah rusak dan busuk ini sering menimbulkan kerugian bagi para petani atau pedagang buah-buahan. Setiap jenis buah mengalami pembusukan yang berbeda, yang kadang timbul pada saat proses pemanenan, penyimpanan, pengangkutan, ataupun pemasaran (Widhiantari et al., 2024).

Buah wani adalah buah musiman yang hanya bisa di temui di bulan oktober hingga maret. Buah wani yang sudah siap panen akan matang 1 sampai 2 minggu setelah di petik dan setelah buah wani mulai matang, hanya bisa bertahan kurang lebih 4-5 hari saja, buah wani yang bagus di konsumsi adalah 1 minggu setelah di petik yang sudah mulai lembut dan mengeluarkan aroma khasnya dan memiliki rasa manis. Jika lebih dari waktunya maka buah wani akan cepat mengalami pembusukan (Pradnyawathi et al., 2020) buah-buahan lokal memiliki peluang untuk mendominasi perdagangan yang bersaing dengan buah import.

Kandungan Buah wani sendiri dapat membentuk kolagen, dimana kolagen merupakan konstituen protein yang paling penting dari seluruh jaringan kulit, tulang, sendi, dan juga jaringan pendukung lainnya. Hal ini lantaran dalam buah wani mengandung vitamin C. Selain itu juga, buah wani efektif untuk mencegah penuaan dini seperti mengurangi keriput. Kandungan lain dalam buah wani ada fosfor, antioksidan, vitamin A, kalium dan magnesium. Dimana setiap kandungan yang terkandung dalam buah wani ini sangat banyak memiliki dampak positif

diantaranya dapat membersihkan usus dan memperkuat stamina tubuh. Zat besi yang tinggi dalam buah wani efektif dalam membantu anemia dan mengganti zat besi yang hilang melalui menstruasi atau kehamilan (Mustikasari & Ariyani, 2020b).

. Produksi buah wani pada tahun 2021 mencapai 55.166 ton dengan produktivitas 75kg, namun pada tahun 2022 menurun menjadi 49.139 ton dengan produktivitas hanya 35kg/pohon (Dinas Pertanian, 2022). Salah satu faktor penyebab penurunan produksi buah wani adalah alih fungsi lahan perkebunan wani menjadi lahan perkebunan non-mangga. Pada dasarnya buah-buahan dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis olahan makanan sehingga dapat di konsumsi dengan bentuk yang lain atau bisa di sebut *diversifikasi*, namun tetap memiliki gizi (Widowati & Nurfitriani, 2023).

Dengan penurunan produktivitas pada perkebunan wani penulis ingin mengolah buah wani menjadi selai dimana rasa khas dari buah wani tidak hilang dan dapat di konsumsi setiap tahunnya walaupun tidak sedang musim. Selai merupakan produk makanan yang berbentuk setengah padat yang dibuat dengan mencampurkan gula dengan buah dengan kadar air sekitar 30-34%. Struktur semi-padat ini terbentuk melalui interaksi antara pektin, gula, dan asam yang dipanaskan hingga mencapai konsentrasi padatan terlarut minimal 65% (Sovani & Hudi, 2021). Selai dikonsumsi dengan cara dioleskan atau sebagai isian olahan bakery, selain itu selai juga dapat digunakan sebagai pemanis pada minuman seperti yoghurt dan es krim. warga juga dapat menikmati rasa buah wani dari olahan selai ini karena dapat bertahan lama (Sunarti et al., 2025). Pada dasarnya buah wani merupakan buah yang lembut tetapi juga memiliki serat. Buah wani di pilih karena aroma khasnya

dan wani adalah buah musiman yang cukup jarang di ditemui di pasaran. Dengan fakta buah wani hanya bisa di jumpai di bulan tertentu atau pada musimnya saja, penulis ingin menjadikan buah wani menjadi olahan selai. Dimana selai ini memiliki daya simpan yang cukup panjang bahkan hingga berbulan-bulan lamanya.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut.

1. Kurangnya Optimalisasi Pemanfaatan Buah Lokal.
2. Karakteristik Musiman dan Fluktuasi Produksi.
3. Masa Simpan yang Singkat.
4. Belum Adanya Formulasi Produk Olahan yang Baku.

1.3. Pembatasan Masalah

Melihat dari beberapa indentifikasi masalah diatas maka penelitian ini perlu dibatasi variabelnya oleh sebab itu peneliti membatasinya dengan mengangkat permasalahan yang berkaitan dengan “Pemanfaatan Buah Wani sebagai Selai”.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah disampaikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagaimanakah formulasi selai buah wani (*Mangifera caesia*)?

2. Bagaimanakah kesukaan masyarakat terhadap selai buah wani (*Mangifera caesi*) ditinjau dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur?

1.5. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi selai buah wani (*Mangifera caesia*)
2. Untuk mengetahui kualitas selai buah wani (*Mangifera caesia*) ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur

1.6. Manfaat Penelitian

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan bisa memberi manfaat teoritis dan juga manfaat praktis. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan tambahan wawasan dan sumbangan pengetahuan bagi mahasiswa program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang nantinya dijadikan sebagai referensi belajar dan bahan kajian dalam pengembangan ilmu pengetahuan pemanfaatan buah wani untuk di jadikan selai.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kreativitas dalam mengimplementasikan dan mengembangkan produk dan memanfaatkan buah

wani serta dapat mengembangkan kemampuan peneliti dalam mengaplikasikan ilmu yang didapat selama kuliah.

b. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan informasi bagi masyarakat mengenai inovasi baru dalam pemanfaatan buah wani untuk di jadikan selai.

