

ABSTRAK

REDUKSI *TANNIN* PADA JAMBU METE DENGAN PENAMBAHAN KONSENTRASI GELATIN DALAM KREASI *SORBET*

Kabupaten Sumba Barat Daya merupakan penyumbang ketiga terbanyak bagi produsen jambu mete terbesar di Indonesia yakni Provinsi Nusa Tenggara Timur. Tanaman mete yang awalnya merupakan tanaman penghijauan, kini telah bergeser menjadi sumber pendapatan petani terutama pada musim kering ketika tanaman lain tidak memberikan hasil sama sekali. Tujuan utama budidaya tanaman mete adalah untuk diambil kacangnya. Buah semunya, yang disebut dengan jambu mete acapkali ditinggalkan di lahan setelah diambil kacangnya, hanya sekitar 5% yang digunakan sebagai pakan ternak, dibuat sayur oseng, dan sisanya dibuang sebagai limbah. Padahal, jika ditinjau lebih dalam buah jambu mete merupakan sumber yang kaya akan karbohidrat, mineral, asam amino, antioksidan, serta berbagai vitamin. Namun, sebesar apapun manfaatnya, jambu mete tidak memiliki nilai komersial dikarenakan buahnya mudah rusak, masa simpan buah yang singkat serta rasa sepat akibat kandungan *tannin* yang terdapat didalamnya. Terdapat berbagai cara untuk mereduksi *tannin*, diantaranya dengan penggunaan gelatin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi gelatin guna mereduksi kadar *tannin* yang ada pada *sorbet* dari buah jambu mete. Metode penelitian yang digunakan adalah *research and development* dengan melakukan uji organoleptik dan uji laboratorium sebanyak tiga kali pengulangan pada tiga sampel berbeda. Konsentrasi gelatin yang digunakan dalam penelitian ini sebesar 1,5%, 2%, dan 2,5%. Hasil uji laboratorium menunjukkan bahwa gelatin efektif dalam mereduksi *tannin* pada *sorbet* jambu mete, terbukti dengan semakin berkurangnya kadar *tannin* seiring dengan meningkatnya konsentrasi gelatin.

Kata Kunci: *Tannin*, Jambu Mete, Gelatin, *Sorbet*

ABSTRACT

TANNIN REDUCTION USING THE ADDITION OF GELATIN CONCENTRATION ON CASHEW APPLE SORBET

Southwest Sumba Regency is the third largest contributor to the largest cashew producers in Indonesia, East Nusa Tenggara Province. The cashew crop, originally a reforestation plant, has now shifted to a source of income for farmers, especially in the dry season when other crops do not yield any results at all. The main purpose of cashew tree cultivation is for cashew nuts. The pseudo fruit, usually called cashew apple are often left in the field after harvesting the nut, only about 5% are used as animal feed, made oseng vegetables, and the rest is disposed off as waste. Though if reviewed more deeply, cashew apple is a rich source of carbohydrates, minerals, amino acids, antioxidants and various vitamins. However, for whatever benefits, cashew apple does not have a commercial value because of its persihability, short shelf life and astringency due to the tannin content. There are various ways to reduce tannins, including with the addition of gelatin. This study aims to determine the effect of the addition of various concentrations of to reduce the tannin in cashew apple sorbet. The research and development methodology is used in this study by doing three times repetition on three different samples in organoleptic and laboratory tests. The gelatin concentration used in this study is 1,5%, 2%, and 2,5%. Laboratory test results indicate that gelatin is effective in reducing tannins in cashew apple sorbet, as evidenced by the decrease in tannin levels as gelatin concentration increases.

Keywords: Tannin, Cashew Apple, Gelatin, Sorbet