

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman melinjo (*Gnetum gnemon*) adalah tanaman yang dapat tumbuh di daerah beriklim tropis dan daerah penghasil tanaman melinjo terbesar di Indonesia adalah daerah aceh dan kepulauan sumatera. Tanaman melinjo (*Gnetum gnemon*) merupakan tanaman yang terkenal di Indonesia. Setiap daerah memiliki nama penyebutan tersendiri untuk tanaman melinjo ini seperti belinjo, melinjo, bagor, trangkil dan tangkil sako. Buah melinjo dapat dipanen sebanyak 2 kali dalam setahun dan tanaman melinjo sebaiknya ditanam pada musim hujan. Selain terkenal, tanaman melinjo dapat dimanfaatkan secara optimal mulai dari buah sampai batang melinjo. Batang melinjo dapat digunakan sebagai perkakas rumah tangga. Sedangkan buah melinjo terutama pada biji buah melinjo dapat dimanfaatkan dengan cara diolah menjadi emping. Biji buah melinjo yang digunakan untuk diolah menjadi emping adalah buah melinjo yang sudah tua dengan warna merah sampai jingga. Biji buah melinjo inilah yang sering dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi dari tanaman melinjo (Imelda, 2007).

Emping yang terbuat dari biji buah melinjo dapat diolah dengan cara buah melinjo dilakukan pengupasan kulit luarnya sampai yang tersisa hanyalah biji buah melinjo yang kemudian dipipihkan sehingga menjadi emping. Dalam proses pembuatan emping, terdapat limbah yang dihasilkan yaitu kulit buah melinjo. Kulit buah melinjo memiliki kandungan asam askorbat, tokoferol, dan polifenol yang berfungsi sebagai antioksidan dan juga sebagai penghambat kinerja xantin oksidase yang merupakan katalisator pembentuk asam urat (Wulandari, dkk 2012). Kulit buah melinjo untuk beberapa daerah dimasak untuk dijadikan sayur, namun tidak semua orang menyukai sayur kulit melinjo tersebut. Pemanfaatan kulit buah melinjo menjadi kurang optimal dan juga variasi dari pengolahan kulit buah melinjo sangat sedikit. Kulit buah melinjo sebenarnya dapat dijadikan sebuah produk minuman. Penggunaan kulit melinjo untuk dijadikan sebuah

produk minuman telah dilakukan penelitian oleh Apriliyanti dkk., (2018) dengan judul "Antioxidant Activity, Total Phenol, and Sensory Properties of Melinjo Peel Tea with Pre-Treatment" dimana pada penelitian ini dilakukan blanching terlebih dahulu dengan media asam sitrat konsentrasi (0%-1%) dan lama blanching yaitu (5-10 menit). Hasil dari penelitian ini yaitu kulit melinjo mengandung total phenol 2,02-2,52 mg/g dan aktivitas antioksidannya yaitu 32,47-48,47%. Berdasarkan kandungan yang dimiliki oleh kulit melinjo serta penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya, peneliti tertarik untuk menggunakan kulit melinjo sebagai produk minuman dalam kemasan yang diinovasikan dengan tambahan dari daun mint, dan daun stevia.

Minuman dalam kemasan (*Ready to Drink*) adalah istilah yang digunakan untuk mendeskripsikan jenis minuman yang dijual dalam sebuah kemasan khusus sehingga dapat langsung dikonsumsi tanpa harus diolah lebih lanjut. Tanaman mint adalah tanaman aromatik, pada tanaman mint yang sering dimanfaatkan adalah daunnya. Daun mint sering digunakan sebagai bahan campuran dalam produk makanan dan minuman. Hal tersebut dilakukan karena daun mint dapat memberikan efek segar dan aroma yang khas. Daun mint mengandung senyawa menthol yang cukup besar. Senyawa menthol tersebut yang memberikan efek segar pada makanan atau minuman yang ditambahkan daun mint. Daun stevia adalah daun yang terkenal dengan rasa manis yang dihasilkannya. Daun stevia memiliki tingkat kemanisan lebih tinggi dari pada gula. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian terhadap pengaruh formulasi kulit melinjo, daun mint, dan daun stevia pada minuman dalam kemasan terhadap sifat sensoris dan aktivitas antioksidannya.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini antara lain :

- a. Bagaimana pengaruh formulasi minuman kemasan dari kulit melinjo, daun mint, dan daun stevia terhadap sifat sensoris.
- b. Bagaimana pengaruh formulasi minuman kemasan dari kulit melinjo, daun mint, dan daun stevia terhadap aktivitas antioksidan.

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini antara lain :

- a. Untuk mengetahui pengaruh formulasi pada minuman dalam kemasan dari kulit melinjo, daun mint, dan daun stevia terhadap sifat sensoris.
- b. Untuk mengetahui pengaruh formulasi pada minuman dalam kemasan dari kulit melinjo, daun mint, dan daun stevia terhadap aktivitas antioksidan.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini antara lain :

- a. Meningkatkan nilai jual pada kulit melinjo.
- b. Diversifikasi produk tanaman pangan.
- c. Meningkatkan inovasi pada produk minuman kemasan.