

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Buah manggis (*Garcinia mangostana Linn*) merupakan salah satu komoditas ekspor unggulan Indonesia. Indonesia merupakan negara pengekspor buah manggis dan negara produsen buah manggis peringkat ke-5 di dunia setelah India, China, Kenya, dan Thailand (Kementan, 2019). Berdasarkan data dari BPS (2020) menunjukkan bahwa jumlah produksi manggis di Indonesia tahun 2020 sebesar 322.414 ton. Hasil produksi buah manggis yang banyak tersebut harus dimanfaatkan secara optimal, terutama bagian kulit manggisnya karena merupakan komponen terbesar dalam buah manggis dan memiliki banyak manfaat. Komponen terbesar buah manggis adalah kulitnya yakni 70-75% (Iswari dan Sudaryono, 2007). Saat musim panen, kulit manggis sangat banyak dan masih belum dimanfaatkan secara optimal. Jumlah produksi buah manggis yang besar dapat menimbulkan masalah pada lingkungan, yaitu dikarenakan limbah dari kulit manggis (Permana, 2007), sehingga dengan melimpahnya kulit manggis maka dapat menguntungkan dan bermfaat apabila diolah menjadi bubuk kulit manggis dan ditambahkan ke dalam produk mi kering.

Karbohidrat, protein, lemak dan mineral merupakan beberapa nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh agar dapat melakukan aktivitas sehari-hari. Kulit manggis mengandung beberapa nutrisi seperti karbohidrat (35,61%), protein (0,71%), dan lemak (0,63%) (Wijaya, 2010). Menurut Marisi dkk. (2007), simplisia kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) mengandung unsur natrium, kalium, magnesium, kalsium, zat besi, zink dan tembaga. Selain itu, kulit manggis mengandung xanthone, senyawa pektin dan tannin (Qosim, 2007). Bubuk kulit manggis selama ini telah digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan produk roti dan kue dalam penelitian lain, sehingga bubuk kulit manggis sangat berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan campuran produk pangan lain, contohnya yaitu mi kering. Mi kering merupakan salah

satu produk makanan yang sering dikonsumsi dan sangat digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Menurut SNI (2015), mi kering yaitu produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Selain itu, mi juga disukai karena dapat disajikan dengan cepat dan praktis, mi dapat disajikan sebagai makanan pelengkap dan sebagai makanan utama. Mi kering merupakan mi yang telah dikeringkan (diovon / digoreng) hingga kadar airnya hanya mencapai 8-10%, karena mengandung kadar air yang rendah, maka mikroorganisme tidak dapat tumbuh, sehingga mi kering memiliki daya simpan yang relatif lama.

Penambahan bubuk kulit manggis dalam pembuatan mi kering dapat meningkatkan pemanfaatan kulit manggis yang melimpah dan diharapkan dapat meningkatkan nilai nutrisi pada mi kering. Banyaknya hasil limbah kulit manggis yang belum dimanfaatkan secara optimal terutama pada produk pangan dan nutrisi yang dikandung oleh kulit manggis yang bermanfaat, maka penulis tertarik untuk meneliti sifat kimiawi mi kering yang ditambahkan bubuk kulit manggis.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan hasil uraian latar belakang, maka dapat dirumuskan permasalahan yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi bubuk kulit manggis terhadap sifat kimiawi mi kering?
2. Bagaimana hasil mutu mi kering yang dihasilkan menurut SNI 8217:2015?
3. Bagaimana hasil perlakuan terbaik dari analisis proksimat mi kering dari beberapa konsentrasi bubuk kulit manggis?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari pelaksanaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk kulit manggis terhadap sifat kimiawi mi kering.
2. Untuk mengetahui hasil mutu mi kering yang dihasilkan menurut SNI 8217:2015.
3. Untuk mengetahui hasil perlakuan terbaik dari analisis proksimat mi kering dari beberapa konsentrasi bubuk kulit manggis.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh konsentrasi bubuk kulit manggis terhadap sifat kimiawi mi kering.
2. Memberikan rekomendasi konsentrasi bubuk kulit manggis terbaik berdasarkan sifat kimiawi pada produk mi kering.
3. Memberikan referensi pada produsen agar dapat menambahkan bubuk kulit manggis pada produk mi kering dan produk pangan lainnya.
4. Dapat mendorong dan meningkatkan pemanfaatan kulit manggis sebagai bahan tambahan pada produk pangan.

### **1.5 Hipotesis Penelitian**

Penelitian yang berjudul pengaruh konsentrasi bubuk kulit manggis terhadap sifat kimiawi mi kering ini dapat dihasilkan hipotesis yaitu:

- H0 : Diduga perlakuan konsentrasi bubuk kulit manggis tidak berpengaruh nyata terhadap sifat kimiawi mi kering.
- H1 : Diduga perlakuan konsentrasi bubuk kulit manggis berpengaruh nyata terhadap sifat kimiawi mi kering.