

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bali adalah salah satu provinsi yang mempunyai berbagai hasil pertanian yang terkenal di Indonesia, salah satunya adalah buah salak bali. Hal ini dikarenakan salak bali memiliki ciri khas pada bagian rasanya yang kecut dan masam. Salak bali memiliki warna daging yang agak kekuningan jika sudah matang, dan daging yang cukup tebal jika dibandingkan dengan salak pondoh. Lalu salak bali memiliki rasa yang dominan masam dan kecut hal ini dikarenakan kandungan tanin yang cukup tinggi dibandingkan dengan salak pondoh. Sedangkan pada salak pondoh memiliki warna daging yang lebih putih ketimbang dengan jenis salak lainnya dan memiliki tekstur yang lebih keras. Rasa manis dari salak pondoh disebabkan oleh komposisi kimianya yaitu kandungan tanin yang relatif kecil 0.08% dan kandungan gula yang relatif tinggi 23.30% (Lestari et al. (2013).

Kulit buah salak Bali merupakan limbah hasil pertanian yang jumlahnya cukup banyak hal ini didukung dengan data yang berasal dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2021 yang mengatakan bahwa jumlah produksi buah salak di kabupaten Karangasem mencapai 21,7 ribu ton, dengan jumlah produksi sebesar ini kabupaten Karangasem menduduki posisi kedua dari jumlah produksi salak di provinsi Bali, namun pemanfaatan limbah dari buah salak Bali ini masih belum maksimal padahal kulit buah salak Bali ini memiliki manfaat yang baik bagi tubuh. Pada penelitian yang dilakukan I Gusti Ayu Sri dkk (2016) didapatkan bahwa kandungan gizi dari ekstrak kulit buah salak bali yang berasal dari Desa Sibetan memiliki kadar air sebesar 13,71%, kadar protein sebesar 44,90%, dan karbohidrat sebesar 28,14%.

Kulit buah salak Bali sendiri memiliki kandungan senyawa flavonoid dan tannin serta sedikit alkaloid. Menurut penelitian yang dilakukan oleh I Gusti Ayu Sri dkk (2016) menyebutkan bahwa kulit buah salak bali dapat berfungsi sebagai antikanker dikarenakan pada kulit buah salak Bali terdapat senyawa polifenol selain digunakan sebagai antikanker zat antioksidan juga memiliki kemampuan untuk mencegah kerusakan pembuluh darah sejak dini apabila dikonsumsi secara rutin.

pada penelitian yang dilakukan oleh Robiyyan (2021) dalam menentukan besar kadar flavonoid dari ekstrak kulit buah salak didapatkan hasil bahwa pada perlakuan dengan metode pengeringan sinar matahari ($35,4242 \mu\text{g}/\text{mL}$) merupakan perlakuan yang terbaik jika dibandingkan dengan metode pengeringan menggunakan oven ($33,6061 \mu\text{g}/\text{mL}$). Menurut Penelitian Luliana, dkk. (2016) diperoleh informasi bahwa proses pengeringan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kandungan flavonoid. Sehingga cara-cara pengeringan simplisia dari kulit buah salak bali kering akan berpengaruh nyata. Melihat potensi tersebut, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh cara pengeringan kulit buah salak bali kering terhadap sifat kimia dan organoleptik.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang di atas dalam penelitian Pengaruh Pengeringan Kulit buah salak Bali kering Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik adalah sebagai berikut

1. Bagaimana pengaruh cara pengeringan terhadap sifat kimia kulit buah salak Bali kering?
2. Bagaimana pengaruh cara pengeringan terhadap organoleptik kulit buah salak Bali kering?

1.3. Tujuan

Dari rumusan masalah yang sudah teridentifikasi, maka tujuan dari penelitian penelitian Pengaruh Pengeringan Kulit buah salak Bali kering Terhadap Sifat kimia dan Organoleptik adalah sebagai berikut

1. Mengetahui pengaruh cara pengeringan terhadap sifat kimia kulit buah salak Bali kering
2. Mengetahui pengaruh cara pengeringan terhadap sifat organoleptik kulit buah salak Bali kering

1.4. Manfaat

Setelah pelaksanaan kegiatan Penelitian ini diperoleh berbagai manfaat antara lain :

1. Dapat meningkatkan nilai jual dari limbah kulit buah salak bali
2. Memberikan informasi mengenai adanya perubahan sifat kimia dan organoleptik terhadap kulit buah salak Bali kering berdasarkan cara pengeringannya.