

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk pangan dalam bentuk minuman merupakan salah satu produk yang disukai oleh masyarakat terutama untuk menghilangkan dahaga karena sifatnya yang menyegarkan. Minuman serbuk adalah salah satu produk olahan dalam bentuk minuman. Minuman serbuk dapat diartikan sebagai produk pangan berbentuk butiran-butiran (serbuk) yang dalam penggunaannya mudah terlarut dalam air dingin atau panas (Permana, 2008).

Jambu kristal merupakan buah yang memiliki manfaat bagi tubuh karena banyak mengandung zat gizi, menurut Ramayulis (2013) kandungan gizi pada 100 gr buah jambu kristal antara lain kalsium (Ca) 14 mg, protein 0,9 gr, besi 1,1 mg, air 86%, lemak 0,3 gr, karbohidrat 12,2 gr, fosfor 28 mg, vitamin C 87 mg, vitamin A 25 SI, vitamin B1 0,02 mg, dengan total kalori 49 kalori. Jambu kristal merupakan salah satu buah yang cepat mengalami pembusukan karena memiliki kadar air yang tinggi, sehingga diperlukan proses pengolahan.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kementerian Pertanian (2020), untuk tahun 2016 luasan panen jambu kristal sebesar 9,654 Ha dan jumlah produksi 206,985 ton sehingga rata – rata hasil sebesar 21,44 ton/ha, tahun 2017 luasan panen sebesar 9,753 Ha dan jumlah produksi 200,487 ton sehingga rata – rata hasil sebesar 20,55 ton/ha, tahun 2018 luasan panen sebesar 9,654 Ha dan jumlah produksi 230,697 ton sehingga rata – rata hasil sebesar 23,89 ton/ha dan pada tahun 2019 luasan panen sebesar 10,011 Ha dan jumlah produksi 239,407 ton sehingga rata – rata hasil sebesar 23,91 ton/ha. Berdasarkan data tersebut menunjukkan bahwa komoditas jambu kristal mengalami kenaikan dari segi luas lahan dan jumlah produksi yang dihasilkan. Potensi peluang bisnis jambu kristal sangat besar dengan adanya permintaan yang cukup tinggi sedangkan suplai dari petani masih terbilang rendah (Patridina, 2015).

Di masa pandemi COVID-19 seperti ini mengharuskan masyarakat menjaga imun tubuh salah satunya dengan memenuhi kebutuhan vitamin C yang bisa didapatkan dari buah jambu kristal. Menurut Direktorat Gizi Departemen

Kesehatan RI (2010) jambu kristal memiliki kandungan vitamin C yang tinggi bahkan lebih tinggi dari buah jeruk dengan kandungan vitamin C 40 mg serta sedikit hasil olahannya, sehingga diperlukan inovasi pangan guna meningkatkan nilai jual.

Minuman serbuk *effervescent* dipilih karena memiliki keunggulan mampu menghasilkan gas karbondioksida (CO₂) yang memberi rasa seperti air soda sehingga dapat menutupi rasa zat aktif yang tidak diinginkan serta memudahkan proses pelarutan tanpa pengadukan. Dibandingkan produk dalam bentuk tablet yang memerlukan alat pencetak dalam pembuatannya dan dalam bentuk sirup yang memiliki kandungan air cukup besar yaitu hampir 70% dari berat produk (Sujiono, 1999). Bentuk sediaan ini diharapkan mampu diterima karena mudah dalam penyimpanan dan penggunaannya.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang di atas, sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi ekstrak terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik serbuk *effervescent* ekstrak jambu kristal?
2. Perlakuan terbaik mana dari variasi konsentrasi ekstrak jambu kristal yang dapat diterima oleh panelis?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah yang telah teridentifikasi, maka tujuan dari adanya kegiatan Penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui karakteristik fisik, kimia dan organoleptik serbuk *effervescent* ekstrak jambu kristal.
2. Menentukan perlakuan terbaik dari variasi konsentrasi ekstrak jambu kristal yang dapat diterima oleh panelis.

1.4 Manfaat Penelitian

Setelah pelaksanaan kegiatan Penelitian ini diperoleh berbagai manfaat antara lain:

1. Memberi informasi mengenai sifat fisik, kimia dan organoleptik serbuk *effervescent* ekstrak jambu kristal.
2. Memberi inovasi produk pengolahan jambu kristal dalam bentuk serbuk *effervescent* berdasarkan perlakuan terbaik dari variasi konsentrasi ekstrak jambu kristal.