

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman kulit melinjo merupakan minuman yang terbuat dari seduhan kulit melinjo kering yang sudah diberikan perlakuan sebelumnya dengan proses perendaman natrium metabisulfite 0,2% selama 20 menit, bertujuan untuk meningkatkan sifat sensoris terutama dari segi warna dan rasa (Apriliyanti *et al.* 2022). Pemanfaatan kulit melinjo sebagai bahan baku utama dalam pembuatan minuman kulit melinjo karena didalamnya mengandung asam askorbat, tokoferol, dan polifenol yang memiliki aktivitas sebagai antioksidan, serta berpotensi sebagai inhibitor xantin oksidase (Santoso *et al.* 2010). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pada kulit melinjo mengandung tinggi akan antioksidan yang baik untuk mengobati asam urat. Banyaknya kandungan baik dalam kulit melinjo serta untuk memanfaatkan limbahnya, maka disini kulit melinjo diolah menjadi produk minuman.

Penelitian terdahulu memanfaatkan bunga alang-alang atau bunga melati kering sebagai bahan tambahan untuk menambah aroma pada minuman fungsional kulit melinjo (Kafiya, 2022) ditemukan formulasi terbaik yang digunakan yaitu 7 kulit melinjo kering : 3 bunga melati kering. Berdasarkan hasil sidik ragam (ANOVA) data uji sensoris hedonik dan mutu hedonik menunjukkan bahwa penambahan bunga melati kering tidak berpengaruh nyata terhadap warna namun berpengaruh nyata pada aroma dan rasa minuman kulit melinjo. Kafiya (2022) menyebutkan bahwa semakin tinggi rasio penambahan bunga melati kering maka akan semakin tinggi kualitas serta tingkat penerimaan terhadap minuman kulit melinjo. Kualitas yang dimaksud yaitu tidak memiliki aroma langu, dan tidak berasa pahit, serta semakin tinggi akan kandungan antioksidan didalamnya..

Fungsi penambahan bahan pemanis dalam pembuatan minuman kulit melinjo selain sebagai pemberi rasa manis juga dapat menentukan cita rasa yang pas sehingga meningkatkan daya penerimaan terhadap produk minuman kulit melinjo. Bahan pemanis yang sering digunakan dalam pengolahan makanan atau minuman

adalah jenis gula sukrosa (Syafutri dkk. 2010). Diketahui, sukrosa (gula pasir) sebagai bahan pemanis memiliki kandungan kalori yang cukup tinggi yaitu sebesar 394 kalori dalam 100 gram bahan. Usmiati & Yulianti (2004) dalam Syafutri dkk. (2010) menyatakan bahwa, mengkonsumsi makanan dan minuman dengan kandungan gula tinggi secara berlebihan dapat menimbulkan gangguan metabolisme dalam tubuh sehingga menyebabkan gangguan kesehatan. Adapun jenis pemanis lain yang juga dapat ditambahkan dalam pembuatan minuman, antara lain gula merah, gula batu putih, gula batu kuning, gula palem, dan madu. Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka dilakukan penelitian “pengaruh jenis pemanis yang digunakan terhadap sifat fisikokimia dan sensoris minuman kulit melinjo”. Hasil penelitian tersebut diharapkan dapat memberikan informasi alternatif pemilihan jenis pemanis untuk minuman kulit melinjo dari segi sifat fisik, kimia dan sensorisnya serta dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh penambahan jenis pemanis yang digunakan pada minuman kulit melinjo terhadap sifat fisikokimia?
2. Bagaimana pengaruh penambahan jenis pemanis yang digunakan pada minuman kulit melinjo terhadap sifat sensoris?
3. Bagaimana perlakuan terbaik pengaruh jenis pemanis yang digunakan terhadap sifat fisikokimia dan sensoris minuman kulit melinjo?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh penambahan jenis pemanis yang digunakan pada minuman kulit melinjo terhadap sifat fisikokimia.
2. Mengetahui pengaruh penambahan jenis pemanis yang digunakan pada minuman kulit melinjo terhadap sifat sensoris.

3. Mengetahui perlakuan terbaik pengaruh jenis pemanis yang digunakan terhadap sifat fisikokimia dan sensoris minuman kulit melinjo.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Memberikan informasi jenis pemanis yang digunakan dalam minuman kulit melinjo dengan hasil memiliki sifat fisikokimia dan sensoris yang baik.
2. Memperbaiki mutu sensoris pada minuman kulit melinjo yang diharapkan dapat lebih diterima oleh masyarakat.