

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kulit melinjo adalah bagian dari tanaman melinjo (*Gentum gnemon L*) yang jarang dimanfaatkan dan biasanya menjadi limbah pertanian. Menurut (Melani, et al. 2009) kandungan yang terdapat pada kulit dan buah melinjo diduga mengandung vitamin C karena terdapat karotenoid sebanyak 1000 SI dan vitamin C sebanyak 100 mg pada kulit dan buah melinjo. Kulit melinjo mengandung asam askorbat, tokoferol, dan polifenol yang memiliki aktivitas antioksidan, serta berpotensi sebagai inhibitor *xantin oksidase* (Santoso et al., 2010) dalam (Ardiyansyah dan Apriliyanti 2016). *Xantin oksidase* merupakan salah satu enzim yang berperan dalam mengkatalisis oksidasi hipoxantin menjadi xantin dan asam urat.

Hasil penelitian (Apriliyanti et al., 2022) kandungan vitamin C terbaik pada kulit melinjo pemanasan pada suhu 100°C dengan waktu 60 menit mendapatkan hasil kandungan vitamin C sebesar 313,30 mg/L. Hasil tersebut terbilang tinggi jika dibandingkan dengan minuman sari buah nenas yang memiliki kandungan vitamin C sebesar 12,98mg/mL (Astuti, 2020).

Pemanfaatan kulit melinjo dalam dunia industri pangan masih belum optimal. Rasa dari kulit melinjo cenderung hambar dan beraroma langu sehingga kulit melinjo sangat jarang dikonsumsi oleh masyarakat (Lastria, 2018). Kandungan yang dimiliki pada kulit melinjo dapat dimanfaatkan salah satu yang bisa dilakukan adalah sebagai olahan pangan fungsional berupa minuman. Hasil penelitian (Apriliyanti et al., 2022) menyatakan bahwa minuman kulit melinjo memiliki warna (kuning bening), aroma (beraroma melinjo), dan rasa (agak berasa kulit melinjo). Pengolahan minuman kulit melinjo dapat diformulasikan dengan bahan tambahan lain seperti jahe yang dapat memperbaiki cita rasa dalam minuman kulit melinjo. Manfaat dari penambahan jahe sebagai penambah rasa dan aroma yang bisa menyamarkan aroma langu pada minuman kulit melinjo. Berdasarkan ulasan di atas dibutuhkan penelitian lanjutan formulasi minuman kulit melinjo dengan penambahan jahe diharapkan menghasilkan minuman yang dapat menambah daya terima masyarakat dari segi sensoris, fisik, dan kimia minuman tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan deskripsi latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik sifat fisik minuman fungsional ekstrak kulit melinjo dan jahe?
2. Bagaimana karakteristik sifat kimia minuman fungsional ekstrak kulit melinjo dan jahe?
3. Bagaimana karakteristik sifat sensoris minuman fungsional ekstrak kulit melinjo dan jahe?
4. Bagaimana perlakuan terbaik terhadap minuman fungsional ekstrak kulit melinjo dan jahe terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan deskripsi rumusan masalah diatas, maka dapat diambil tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui sifat fisik pada minuman fungsional ekstrak kulit melinjo dan jahe.
2. Mengetahui sifat kimia pada minuman fungsional ekstrak kulit melinjo dan jahe.
3. Mengetahui sifat sensoris pada minuman fungsional minuman ekstrak kulit melinjo dan jahe.
4. Mengetahui perlakuan terbaik pada minuman fungsional ekstrak kulit melinjo dan jahe terhadap sifat fisik, kimia, dan sifat sensoris.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diharapkan pada penelitian sebagai berikut:

1. Memberi informasi umum dari sifat fisik, kimia dan sensoris pada minuman fungsional ekstrak kulit melinjo dan jahe.
2. Membuat formulasi yang dapat memperbaiki sifat sensoris minuman fungsional ekstrak kulit melinjo dan jahe yang dapat diterima oleh masyarakat.