

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Data statistik konsumsi pangan Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian tahun 2023 menunjukkan rata – rata konsumsi jeruk per kapita tahun 2019-2023 di Indonesia mengalami pertumbuhan sebesar 12.49%. Tingkat konsumsi jeruk yang tinggi mempengaruhi masalah limbah seperti kulit jeruk. Pengolahan kulit jeruk menjadi minuman fungsional dapat mengurangi limbah kulit jeruk yang belum dimanfaatkan secara optimal. Kulit jeruk mengandung vitamin C dan antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan pada buah, karena banyak mengandung air, sehingga konsentrasi senyawa yang berperan sebagai antioksidan lebih rendah (Krisnawan dkk, 2017).

Pengolahan kulit jeruk menjadi produk minuman fungsional memiliki kelemahan yaitu rasa pahit. Rasa pahit yang muncul disebabkan oleh senyawa limonin dan naringin. Konsentrasi naringin pada kulit jeruk tergantung pada jeruk yang digunakan (Setyadijit dkk, 2010). Rasa pahit yang muncul selama proses pengolahan kulit jeruk menjadi minuman fungsional dapat diatasi dengan menambahkan jahe merah untuk menambah citarasa dan mempertahankan kandungan vitamin C. Jahe merah adalah jenis jahe yang memiliki kandungan vitamin C tertinggi (18,11 mg/100gr) dibandingkan jenis jahe lainnya seperti jahe besar dan jahe emprit (Wahyani dan Fera, 2022). Hasil penelitian yang dilakukan oleh Sariati dkk (2019) menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan bubuk jahe merah pada minuman fungsional kulit manggis, semakin disukai oleh panelis.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh proporsi bubuk kulit jeruk siam dan bubuk jahe merah terhadap kandungan vitamin C, pH, kekeruhan dan sifat sensori yang meliputi warna, aroma, dan rasa pada minuman fungsional jeruk – jahe. Dengan adanya penelitian ini, peneliti mengharapkan hasil dari minuman fungsional jeruk jahe memiliki mutu yang baik dan dapat menambah kandungan pada minuman fungsional.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, rumusan masalah yang dapat diambil antara lain adalah:

1. Bagaimana pengaruh proporsi bubuk kulit jeruk siam semboro dan bubuk jahe merah terhadap kandungan vitamin C, pH, kekeruhan, dan sifat sensori pada minuman fungsional kulit jeruk – jahe?
2. Berapakah proporsi bubuk kulit jeruk siam semboro dan bubuk jahe merah terbaik pada minuman fungsional kulit jeruk – jahe?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan, maka tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh proporsi bubuk kulit jeruk siam semboro dan bubuk jahe merah terhadap kandungan vitamin C, pH, kekeruhan, dan sifat sensori pada minuman fungsional kulit jeruk – jahe.
2. Untuk mengetahui proporsi bubuk kulit jeruk siam semboro dan bubuk jahe merah terbaik pada minuman fungsional kulit jeruk – jahe.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan informasi terkait pengaruh proporsi bubuk kulit jeruk siam semboro dan bubuk jahe merah terhadap kandungan vitamin C, pH, kekeruhan, dan sifat sensori pada minuman fungsional kulit jeruk – jahe.
2. Mendapatkan informasi terkait proporsi bubuk kulit jeruk siam semboro dan bubuk jahe merah terbaik pada minuman fungsional kulit jeruk – jahe.