

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki banyak keanekaragaman hayati. Keanekaragaman hayati tersebut sebagian besar berupa tanaman yang mempunyai manfaat sebagai obat tradisional. Namun belum semua tanaman diolah dan dimanfaatkan, hanya digunakan untuk beberapa olahan saja. Salah satu wilayah yang telah mengembangkan olahan dari sayur dan palawijo menjadi olahan pangan yaitu wilayah Genteng, kota surabaya. Olahan sayur yang diproduksi berupa belimbing wuluh.

Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) adalah sejenis pohon kecil yang diperkirakan berasal dari kepulauan Maluku, dan dikembangkan serta tumbuh bebas di Indonesia, Filipina, Sri lanka, dan Myanmar (Inyu, 2006). Selain itu belimbing wuluh juga merupakan tanaman tradisional yang dapat berbuah hampir sepanjang tahun dalam jumlah besar. Kemampuan tanaman ini untuk menghasilkan buah sepanjang tahun tidaklah sebanding dengan pemanfaatannya, sehingga banyak buah segar yang terbuang sia-sia. Buah yang sudah matang harus cepat dipanen karena buah belimbing wuluh mudah sekali gugur dari pohonnya dan membusuk. Belimbing wuluh memiliki kandungan vitamin C sebesar 25 mg per 100 gr buah segar. Kandungan vitamin C ini mendekati kandungan vitamin C jeruk nipis sebesar 27 mg per 100 gr buah segar selain itu juga memiliki berbagai fungsi kesehatan.

Kandungan vitamin C yang cukup tinggi tersebut dapat dijadikan acuan dalam pemanfaatan buah belimbing wuluh sebagai produk pangan. Jenis pengolahan belimbing wuluh yang sudah ada saat ini yaitu minuman segar, sari buah, manisan, serta minuman jelly (Anonium, 2008). Pengolahan minuman segar salah satunya adalah sirup.

Sirup adalah sejenis minuman ringan berupa larutan kental dengan cita rasa beraneka ragam. Sirup belimbing wuluh dibuat dengan adanya penambahan sukrosa sebagai pengawet alami, sebab sukrosa dapat meningkatkan tekanan osmosis dan menurunkan aktivitas air sehingga mikroba dapat terhambat selain itu

sukrosa lebih ekonomis dan mudah didapat serta berperan dalam memperbaiki cita rasa dan aroma dengan cara membentuk keseimbangan antara rasa asam, rasa pahit, dan rasa asin.

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian pengaruh proporsi sari buah belimbing wuluh dan sukrosa terhadap konsistensi dan kadar vitamin C pada sirup.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

- a. Apakah proporsi sari buah belimbing wuluh dan sukrosa dapat berpengaruh terhadap konsistensi dan kadar vitamin C dari sirup?
- b. Berapakah proporsi sari buah belimbing wuluh dan sukrosa yang terbaik agar menghasilkan sirup yang berkualitas?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka penelitian yang berjudul Pengaruh Proporsi Sari Buah Belimbing Wuluh dan Sukrosa terhadap Konsistensi dan Kadar Vitamin C pada Sirup mempunyai tujuan untuk :

- a. Mengetahui pengaruh proporsi sari buah belimbing wuluh dan sukrosa terhadap sirup yang dihasilkan.
- b. Mengetahui proporsi sari buah belimbing wuluh dan sukrosa yang terbaik pada sirup.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

- a. Memberikan tambahan informasi tentang pemanfaatan belimbing wuluh agar memiliki nilai ekonomis yang tinggi.
- b. Dijadikan acuan sebagai penentu proporsi sari buah belimbing wuluh dan sukrosa pada pembuatan sirup sehingga menghasilkan sirup yang berkualitas baik.

### **1.5 Hipotesis Penelitian**

Dari hal diatas maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

- H0 : Proporsi sari buah belimbing wuluh dan sukrosa tidak berpengaruh nyata terhadap konsistensi dan kadar vitamin C pada sirup.
- H1 : Proporsi sari buah belimbing wuluh dan sukrosa berpengaruh nyata terhadap konsistensi dan kadar vitamin C pada sirup.