

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah nam-nam (*Cynometra cauliflora*) merupakan buah tropis yang tumbuh di wilayah Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Masyarakat jaman dulu seringkali menjadikan buah namnam sebagai obat- obatan tradisional yang ampuh dalam mengobati berbagai macam penyakit. Buah ini dikenal mampu mengatasi diare, meningkatkan kekebalan tubuh, melancarkan buang air, menurunkan berat badan, menetralkan tekanan darah, obat kencing manis, dan masih banyak lagi (Dewi, 2021). Buah nam-nam merupakan salah satu buah yang mengandung senyawa bioaktif antioksidan yang cukup tinggi. Selain memiliki kandungan antioksidan yang tinggi buah ini juga mengandung vitamin C.

Meskipun buah nam-nam memiliki potensi sebagai sumber pangan fungsional karena mengandung vitamin C dan senyawa antioksidan, pemanfaatannya di masyarakat masih relatif terbatas. Umumnya buah ini hanya dikonsumsi secara langsung atau dimanfaatkan sebagai obat tradisional, sedangkan pengolahannya menjadi produk pangan bernilai tambah masih belum banyak dilakukan. Kondisi tersebut menyebabkan potensi buah nam-nam sebagai bahan baku pangan fungsional belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, pengolahan buah nam-nam menjadi sari buah diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah, mempermudah proses konsumsi, serta menjadi salah satu alternatif diversifikasi produk pangan berbasis buah lokal.

Sari buah merupakan minuman yang diperoleh dari hasil ekstraksi buah segar yang mempertahankan komponen zat gizi alaminya. Minuman sari buah namnam yang dihasilkan juga dapat menambah keanekaragaman produk pangan fungsional sumber antioksidan (Adawiyah., Dede. S., Anna. M. 2015). Indonesia memiliki standar mutu pangan untuk sari buah yang ditetapkan melalui Standar Nasional Indonesia (SNI). Salah satu standar yang relevan adalah SNI 3719:2022 tentang minuman sari buah, yang memuat persyaratan mutu dan karakteristik produk minuman sari buah secara umum. Standar ini mencakup syarat mutu dari segi

karakteristik fisik dan kimia yang harus dipenuhi oleh produk minuman sari buah agar layak dan aman dikonsumsi.

Dalam proses pembuatan sari buah, penambahan gula merupakan salah satu faktor yang dapat memengaruhi karakteristik produk, baik dari segi cita rasa maupun sifat kimianya. Variasi konsentrasi gula diperlukan untuk memperoleh formulasi yang menghasilkan keseimbangan antara rasa asam alami buah nam-nam dengan tingkat kemanisan yang dapat diterima konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik kimia sari buah nam-nam (*Cynometra cauliflora*) berdasarkan kadar vitamin C, aktivitas antioksidan dan gula (°Brix). Pengolahan buah namnam menjadi sari buah dilakukan sebagai upaya pemanfaatan buah lokal yang tergolong langka dan belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik kimia (vitamin C , antioksidan dan gula (°Brix) pada sari buah Nam-nam terhadap penambahan gula dan lama pemasakan?
2. Bagaimana karakteristik sensoris sari buah Nam-nam terhadap penambahan variasi gula dan lama pemasakan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kandungan vitamin C, antioksidan dan gula (brix) pada sari buah nam-nam
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis dan menentukan formulasi terbaik pada karakteristik sensoris sari buah nam-nam dengan variasi penambahan gula dan lama pemasakan.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Bagi akademis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan referensi ilmiah mengenai karakteristik kimia sari buah nam-nam, khususnya terkait kadar vitamin C, antioksidan dan padatan terlarut, serta sebagai bahan pembelajaran dan pengembangan penelitian di bidang teknologi pangan.

2. Manfaat Bagi Praktisi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat dan industri pangan mengenai mutu kimia sari buah nam-nam serta potensinya sebagai produk minuman berbasis buah lokal yang bernilai gizi.

3. Manfaat Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber data dan referensi bagi institusi pendidikan dalam pengembangan penelitian dan inovasi produk pangan olahan, khususnya minuman sari buah yang sesuai dengan standar mutu SNI.

