

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manggis (*Garcinia mangostana L.*) merupakan salah satu buah tropis yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Buah manggis biasanya dikonsumsi dalam keadaan segar maupun diolah menjadi berbagai produk pangan. Umumnya bagian buah manggis yang dikonsumsi hanya daging buahnya. Selain daging buahnya, kulit manggis juga memiliki kandungan nutrisi dan senyawa aktif yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti xanton yang dikenal sebagai antioksidan dan antidiabetes. Sayangnya kulit manggis seringkali hanya menjadi limbah setelah buahnya dikonsumsi, padahal kulit tersebut dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah. Salah satu pemanfaatan kulit manggis yang bernilai tambah dengan mengolahnya menjadi teh herbal. Pembuatan teh kulit manggis harus melalui pengeringan yang bertujuan untuk menjaga kualitas bahan.

Pengeringan merupakan proses pengeluaran air dalam jumlah yang relatif kecil dari bahan yang berfungsi menurunkan kadar air dari bahan sampai mencapai tingkat kadar air bahan yang diinginkan supaya bahan dapat disimpan dalam jangka waktu yang relatif lebih lama. Pengeringan kulit manggis sangat dipengaruhi oleh suhu dan waktu pada saat pengeringan hingga menghasilkan kualitas yang diharapkan. Apabila pengeringan tidak dilakukan dengan tepat akan mempengaruhi hasil warna teh saat diseduh. Umumnya terdapat dua metode dalam melakukan pengeringan, yaitu secara konvensional dan menggunakan mesin pengering mekanik.

Metode konvensional merupakan pengeringan secara tradisional dengan memanfaatkan sinar matahari secara langsung. Namun metode ini memiliki beberapa kelemahan, seperti sangat bergantung pada kondisi cuaca, membutuhkan waktu yang relatif lebih lama, serta berisiko terkontaminasi debu, kotoran, dan bakteri. Selain itu, suhu pengeringan yang tidak terkontrol dapat menyebabkan penurunan mutu bahan. Oleh karena itu diperlukan metode pengeringan yang dapat mengontrol suhu otomatis, salah satunya menggunakan alat *cabinet dryer* yang mampu menghasilkan proses pengeringan lebih terkontrol dari segi suhu dan waktu

sehingga mutu bahan yang dikeringkan dapat terjaga. Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu mengkaji bagaimana karakteristik mutu teh kulit manggis setelah dikeringkan menggunakan alat pengering tipe cabinet.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang terdapat rumusan masalah yang muncul sebagai berikut:

- a. Bagaimana mutu fisik teh kulit manggis setelah dikeringkan menggunakan *cabinet dryer* pada suhu pengering 60°C dan 70°C?
- b. Bagaimana mutu kimia teh kulit manggis setelah dikeringkan menggunakan *cabinet dryer* pada suhu pengering 60°C dan 70°C?
- c. Bagaimana tingkat penerimaan panelis terhadap karakteristik organoleptik teh kulit manggis setelah dikeringkan menggunakan *cabinet dryer* pada suhu pengering 60°C dan 70°C?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, dapat disimpulkan tujuannya sebagai berikut:

- a. Mengetahui sifat fisik teh kulit manggis setelah dikeringkan menggunakan *cabinet dryer* pada suhu 60°C dan 70°C.
- b. Mengetahui sifat kimia teh kulit manggis setelah dikeringkan menggunakan *cabinet dryer* pada suhu 60°C dan 70°C.
- c. Mengetahui hasil analisis organoleptik teh kulit manggis setelah dikeringkan menggunakan *cabinet dryer* pada suhu 60°C dan 70°C.

1.4 Manfaat

Berdasarkan dari rumusan masalah dan tujuan penelitian ini, adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

- a. Membuka peluang ekonomi UMKM dalam memproduksi teh kulit manggis terutama daerah penghasil manggis melalui pemanfaatan limbah kulit.
- b. Mengetahui pengaruh pengeringan terhadap mutu teh kulit manggis.
- c. Memberikan informasi mengenai mutu fisikokimia teh kulit manggis sebagai bukti kualitas produk.