

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Melinjo (*Gnetum gnemon L*) merupakan salah satu komoditas buah lokal yang memiliki berbagai macam manfaat. Tetapi pemanfaatan buah melinjo segar hanya terbatas sebagai bahan tambahan pembuatan sayur dan bahan baku utama pembuatan emping. Pada proses pembuatan emping kulit melinjo hanya dibuang menjadi limbah pertanian. Sedangkan kulit melinjo memiliki beberapa kandungan yang dapat dimanfaatkan.

Menurut (Santoso, 2010) menyatakan bahwa kandungan kulit melinjo terdiri dari asam askorbat, tokoferol, dan polifenol serta berpotensi sebagai inhibitor xantin oksidase juga memiliki aktivitas sebagai antioksidan. Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya, yang dilakukan oleh (Apriliyanti dkk, 2017) membahas tentang pengolahan teh kulit melinjo melalui perlakuan oksidasi enzimatis dan memperoleh hasil pengujian terbaik dimana teh kulit melinjo mengandung kadar air 6,48%, kadar abu 3,5%, total fenol 34,8% menggunakan metode titrasi dan rendemen 56,9%. Namun, teh kulit melinjo mempunyai kelemahan dalam karakteristik sensoriknya. Kemudian, (Khodafi,2018) memperbaiki karakteristik sensorik pada teh kulit melinjo melalui blansing sebagai perlakuan awal dengan menggunakan asam sitrat sebagai media (0-1%) dan durasi blansing (5-10 menit) sehingga teh kulit melinjo menjadi diterima oleh konsumen. Dengan kandungan antioksidan yang tinggi maka kulit melinjo dapat dimanfaatkan sebagai bahan pokok pembuatan minuman kulit melinjo.

Minuman kulit melinjo merupakan minuman yang terbuat dari kulit melinjo kering yang sudah diblansing menggunakan media asam sitrat. Pemanfaatan asam sitrat bertujuan untuk meningkatkan aktivitas antioksidan serta sifat sensoris sehingga dapat diterima oleh konsumen. Berdasarkan penelitian sebelumnya, yang dilakukan oleh (Apriliyanti dkk, 2020) membahas tentang mengoptimalkan aktivitas antioksidan menggunakan menggunakan metodologi permukaan respon (RSM) dengan hasil terbaik respon optimum aktivitas antioksidan teh kulit melinjo adalah 78,6776% dengan menggunakan metode blansing melalui media

asam sitrat 0,075% dan durasi blansing 7,5 menit. Sehingga untuk pemanfaatan lebih lanjut membutuhkan informasi proses penyeduhan. Oleh karena itu pada penelitian ini dilakukan penelitian pengaruh penyeduhan minuman kulit melinjo terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang yang telah disusun diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh berat kulit melinjo kering dan volume air pada proses penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris minuman kulit melinjo ?
2. Bagaimana menentukan perlakuan terbaik minuman kulit melinjo ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dari rumusan masalah tersebut, maka tujuan tugas akhir ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh berat kulit melinjo kering dan volume air pada proses penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris minuman kulit melinjo.
2. Mengetahui perlakuan terbaik minuman kulit melinjo.

## **1.4 Manfaat**

Setelah pelaksanaan dari tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Mengurangi limbah kulit melinjo dan menjadikannya sebagai bahan baku pangan yang bernilai ekonomis.
2. Pengembangan produk minuman kulit melinjo akan menjadi mata pencaharian baru bagi masyarakat Indonesia.
3. Menjadi salah satu alternatif minuman fungsional.