

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Meningkatnya kesadaran untuk hidup sehat telah mendorong konsumen untuk meningkatkan konsumsi buah sebagai suatu bagian dari pola makan yang berdasarkan kepada prinsip “back to nature”, yaitu suatu gaya hidup yang sedapat mungkin memanfaatkan bahan-bahan segar alami dalam kehidupan sehari-hari (Astawan & Andreas, 2008).

Indonesia merupakan negara agraris yang menghasilkan berbagai macam komoditi pertanian, salah satunya adalah buah-buahan. Buah-buahan sebagai salah satu tanaman hortikultura memegang peran penting untuk meningkatkan mutu gizi dalam makanan sehari-hari yang dibutuhkan oleh setiap orang (Fathiyah et al., 2005).

Di Indonesia banyak terdapat jenis buah-buahan baik buah lokal ataupun buah import yang sudah mulai banyak dikembangkan dan dibudidayakan di Indonesia. Salah satu buah import yang sudah mulai dikembangkan dan dibudidayakan di Indonesia adalah buah pepino.

Mendengar nama buah pepino mungkin terdengar asing ditelinga. Buah ini merupakan buah pendatang yang belakangan ini sudah mulai banyak diminati. Buah ini berasal dari kawasan Pegunungan Andes, Amerika

Selatan. Buah ini banyak dibudidayakan di wilayah Peru, Chili, dan Kolombia sejak ratusan tahun yang lalu.

Di Indonesia buah pepino dikenal dengan sebutan buah melodi ungu atau buah husada dewa, tetapi orang lebih banyak menyebutnya buah melodi ungu. Buah melodi ungu memiliki arti melon dieng ungu. Disebut demikian karena buah ini memiliki rasa dan warna daging buah yang menyerupai buah melon dengan dasar kulit luarnya yang berwarna kuning dan memiliki corak garis-garis ungu. Sedangkan nama Dieng diberikan karena buah ini sudah mulai banyak dibudidayakan di daerah Pegunungan Dieng, Jawa Tengah.

Saat ini konsumsi buah melodi sudah mulai meningkat. Hal ini disebabkan karena sudah mulai banyak penelitian yang membuktikan mengenai manfaat serta kandungan gizi yang terdapat pada buah melodi.

Menurut Budi Sutomo, salah seorang peneliti dan tim dapur uji kuliner buah-buahan di kalibata Jakarta selatan , Pepino adalah pendatang baru yang kaya akan manfaat (Shop, 2010).

Pepino mengandung kadar air tinggi sekitar 92% dari beratnya, buah ini sangat rendah kalori, sangat kaya akan mineral dan mengandung vitamin seperti tiamin, niacin, riboflavin dan asam askorbat (vitamin C), cocok untuk sejumlah reaksi metabolik dan antioksidan (Sudha et al, 2011).

Dengan kandungan tersebut buah ini dapat meningkatkan stamina tubuh, mencegah sariawan, dan menurunkan tekanan darah. “Nutrisi buah ini cukup baik karena kaya akan vitamin, mineral serta serat sehingga baik untuk

menjaga kesehatan dan stamina tubuh” ujarnya (Gontor Magz dalam Shop, 2010).

Buah melodi sering disamakan dengan buah melon. Hal ini dikarenakan buah melodi memiliki karakteristik yang hampir sama dengan buah melon..

Rasa buah pepino bisa dibilang aneh. Karena manis tidak, asam bukan, anyep atau tanpa rasa pun juga tidak. Menurut Alfianto, pepino rasanya seperti buah melon. Selain itu, seperti juga ada rasa-rasa buah apel, mentimun dan terong belanda yang bercampur dengan rasa buah melon dalam buah pepino (Marza, 2010).

Walaupun memiliki beberapa kesamaan yang menonjol daripada perbedaannya, kedua buah ini tidak berasal dari famili yang sama.

Warna buah cepat sekali berubah oleh pengaruh fisika misalnya sinar matahari dan pematangan, serta pengaruh biologis (jamur) sehingga mudah menjadi busuk. Oleh karena itu pengolahan buah untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting. Buah dapat diolah menjadi berbagai bentuk minuman seperti anggur, sari buah dan sirup juga makanan lain seperti manisan, dodol, keripik, dan sale (Margono et al, 2000).

Peneliti ingin membuat sirup buah melodi untuk memperpanjang masa simpan buah dan membuat produk olahan baru dari buah melodi. Pemilihan produk sirup dikarenakan minuman ini merupakan salah satu minuman ringan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia.

2.2 Identifikasi Masalah

Potensi pemanfaatan buah melodi di Indonesia masih perlu dikembangkan. Mengingat banyaknya petani buah melodi yang sudah mulai banyak membudidayakan buah ini. Mulai meningkatnya budidaya buah melodi tidak diimbangi dengan pola konsumsi atau pemanfaatan buah melodi. Banyaknya orang yang tidak mengetahui cara mengkonsumsi dan nilai gizi dari buah melodi membuat buah ini jarang dipilih orang untuk menjadi buah pilihan di rumah.

Pada penelitian ini dibuat sebuah produk minuman ringan berupa sirup buah melodi. Telah diteliti bahwa buah melodi memiliki kandungan vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi tubuh.

2.3 Pembatasan Masalah

Karena adanya keterbatasan waktu dan biaya, maka penelitian ini hanya dilakukan untuk mengetahui komposisi zat gizi (karbohidrat, gula (total padatan terlarut), serat kasar, dan vitamin C) pada sirup buah melodi dan sirup buah melon serta daya terima masyarakat serta perbedaannya dengan sirup buah melon.

2.4 Perumusan Masalah

- 1.4.1 Apakah sirup buah melodi dapat diterima oleh masyarakat?
- 1.4.2 Bagaimana komposisi zat gizi yang terdapat pada sirup buah melodi?

- 1.4.3 Apakah ada perbedaan daya terima dan komposisi zat gizi antara sirup buah melodi dengan sirup buah melon?

2.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui perbedaan komposisi zat gizi dan daya terima pada sirup buah melodi yang dibandingkan dengan sirup buah melon.

1.5.2 Tujuan Khusus

- 1.5.2.1 Mengidentifikasi daya terima sirup buah melodi dan sirup buah melon pada konsumen dan panelis agak terlatih.
- 1.5.2.2 Menganalisis kadar karbohidrat dari sirup buah melodi dan sirup buah melon.
- 1.5.2.3 Menganalisa kadar gula (total padatan terlarut) dari sirup buah melodi dan sirup buah melon.
- 1.5.2.4 Menganalisa kadar vitamin C dari sirup buah melodi dan sirup buah melon
- 1.5.2.5 Menganalisa kadar serat dari sirup buah melodi dan sirup buah melon

2.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Manfaat Bagi Penulis

Diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dibidang teknologi pangan dalam hal pembuatan suatu produk minuman yang memiliki manfaat serta kandungan gizi yang baik dengan memanfaatkan sumber hayati yang ada.

1.6.2 Manfaat Bagi Industri

Diharapkan dapat menjadi inovasi baru dalam menciptakan suatu produk minuman yang memiliki manfaat dan bergizi yang dapat terjangkau oleh semua kalangan.

1.6.3 Manfaat Bagi Masyarakat

Diharapkan produk minuman baru ini dapat diterima oleh seluruh lapisan masyarakat.