

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada zaman modern saat ini, masyarakat bukan hanya menginginkan minuman dan makanan yang enak, tetapi juga makanan dan minuman yang memiliki keuntungan kesehatan bagi tubuh konsumen termasuk dalam segi gizinya. Sehingga masyarakat lebih memilih bahan makanan yang dikonsumsi adalah bahan makanan yang mampu memberikan manfaat untuk kesehatan mereka diluar dari fungsi utama bahan makanan pangan yang disebut dengan pangan fungsional (Anagari, 2011). Menurut BPOM, pangan fungsional dikonsumsi layaknya makanan atau minuman, mempunyai karakteristik sensori berupa penampakan, warna, tekstur dan cita rasa yang dapat diterima oleh konsumen, serta tidak memberikan kontraindikasi dan tidak memberikan efek samping terhadap metabolisme zat gizi lainnya jika digunakan pada jumlah penggunaan yang dianjurkan. Meskipun mengandung senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan, pangan fungsional tidak berbentuk kapsul, tablet atau bubuk yang berasal dari senyawa alami.

Kurma (*Phoenix dactylifera*) adalah sejenis tumbuhan palem yang buahnya dapat dimakan karena rasanya manis. Pohon kurma memiliki tinggi sekitar 15-25 meter dan daun yang menyirip dengan panjang 3-5 meter (Satuhu, 2010). Buah kurma merupakan buah yang banyak dikonsumsi kaum muslimin, sebagian besar masyarakat Indonesia yang mayoritas muslim menjadikan kurma sebagai makanan di bulan puasa. Ia mengandung berbagai unsur penting dan komposisi yang kompleks yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Al-Khuzaim, 2010). Kandungan zat gizi yang banyak terkandung di kurma adalah serat dan vitamin yang sangat tinggi, yaitu sebesar 6,4 - 11,5% (Al-Shahib dan Marshall, 2003). Biji kurma juga mengandung 71,9 - 73,4% karbohidrat, 5 - 6,3% protein, dan 9,9 - 13,5% lemak (Menurut Hamada *et al.*, 2002)

Secara empiris berdasarkan pengalaman orang-orang bahwa minuman hasil olahan biji kurma dapat membantu mengurangi rasa nyeri dan dapat digunakan untuk mengobati sakit darah tinggi, yang dibuktikan dengan tingginya kandungan kalium di dalam biji kurma, 4857,58 $\mu\text{g/g}$ (Ali-Mohamed dan Khamis, 2004).

Konsumen kurma meningkat pesat, terutama pada bulan ramadhan dengan prevalensi 50-100%, kurma juga banyak diolah menjadi beranekaragam makanan lain dan juga kurma diolah menjadi minuman yang diambil sari kurmanya dan dipercaya mampu mengobati beberapa penyakit. Rasa manis pada buah kurma membuat banyak orang menyukainya, tetapi hingga saat ini hanya daging dari buah kurma saja yang dikonsumsi sehingga biji dari buah kurma hanya menjadi limbah yang tidak terpakai dan dibuang begitu saja.

Biji kurma pada penelitian ini akan diolah menjadi bubuk instan biji kurma. Bubuk instan biji kurma akan disesuaikan dengan Standar mutu dari kopi instan. Kopi instan yaitu kopi yang telah diolah menjadi kopi yang larut tanpa sisa atau endapan bila diseduh (Tarwotjo, 1998). Pengolahan kopi instan berupa produksi ekstrak kopi melalui tahap : penyangraian (roasting), penggilingan (grinding), Ekstraksi, Drying (Spray Drying maupun Freze Drying) dan pengemasan produk. *Spray drying* adalah metode pengeringan untuk menghasilkan bubuk kering dari cairan atau bubur menggunakan udara panas dengan waktu singkat. Waktu ekstraksi pada penelitian ini merupakan faktor yang menentukan flavor pada minuman instan biji kurma.

Minuman biji kurma hingga saat ini hanya berupa bubuk biasa yang apabila dicampur dengan air panas akan meninggalkan ampas, sehingga peneliti tertarik untuk membuat minuman instan yang berasal dari biji kurma dengan menggunakan metode *spray drying*, agar bubuk minuman dari biji kurma mempunyai variasi baru dan mempermudah konsumen untuk menikmatinya.

B. Identifikasi Masalah

Kegemaran masyarakat Indonesia terhadap minuman instan terus meningkat, hampir kebanyakan minuman instan dibuat dari olahan buah yang kemudian dicampurkan dengan berbagai rasa dengan pengolahan yang berbeda. Konsumsi buah kurma di Indonesia meningkat ketika memasuki bulan puasa, namun yang dikonsumsi hanya daging dari buah kurma sehingga biji kurma hanya menjadi limbah yang tidak terpakai. Biji kurma mempunyai manfaat yang dapat membuat kita terhindar dari penyakit stroke, menenangkan sel-sel saraf dan melancarkan saluran kencing (Putro. D. L ,2013). Sehingga peneliti akan melakukan pengolahan biji kurma menjadi bubuk instan dengan metode *spray drying*.

C. Pembatasan Masalah

Perumusan masalah diperlukan untuk mempermudah peneliti agar lebih fokus dan memperoleh data penelitian yang akurat dan valid. Untuk menghindari luasnya masalah dan untuk mempermudah pemahaman penelitian maka penulis membatasi masalah sebagai berikut :

1. Objek penelitian yang di gunakan adalah biji kurma yang akan diolah menjadi bubuk instan dengan menggunakan metode *spray drying*
2. Subjek penelitian adalah 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Universitas Esa Unggul.

D. Rumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh waktu ekstraksi terhadap mutu bubuk instan biji kurma?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum :

Untuk mengetahui pengaruh waktu ekstraksi terhadap mutu organoleptik dan mutu sesuai SNI kopi instan terhadap bubuk instan biji kurma.

2. Tujuan khusus :

1. Untuk menganalisa waktu ekstraksi optimum pada bubuk instan biji kurma
2. Untuk mengidentifikasi waktu ekstraksi terhadap mutu bubuk instan biji kurma
3. Untuk mengidentifikasi sifat organoleptik berupa warna, konsistensi, aroma dan rasa terhadap bubuk instan biji kurma
4. Untuk menganalisis daya terima (tingkat kesukaan) masyarakat terhadap produk bubuk instan biji kurma
5. Untuk menganalisa parameter mutu bubuk instan biji kurma sesuai dengan SNI 01-4320-1996.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Memanfaatkan biji kurma menjadi bubuk instan biji kurma sehingga memberikan pilihan baru pada minuman instan bagi masyarakat, serta meningkatkan nilai tambah biji kurma yang selama ini dianggap sebagai limbah yang tidak dapat diolah.

2. Bagi Industri

Dapat di kembangkan menjadi produk inovatif baru dalam skala industri kuliner yang sehat.

3. Bagi Peneliti

Sebagai media latihan dalam penyusunan skripsi dan sebagai pengalaman dalam pembuatan produk baru di bidang teknologi pangan.