

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki keanekaragaman hayati yang besar, tetapi baru sebagian kecil upaya pemanfaatannya. Hal tersebut tercermin dari data buah yang dipantau Departemen Pertanian (2008) hanya mencakup 23 jenis buah dari 60 jenis buah binaan. Sementara kajian potensi buah Nusantara yang telah dilakukan Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura dalam rangka domestikasi dan komersialisasi buah Indonesia mencatat sebanyak 253 jenis buah yang berpotensi dikembangkan di Indonesia salah satunya buah kecapi (Broto, 2010).

Buah kecapi (*Sandorium koetjape*) dikenal juga dengan sebutan buah sentul. Buah ini diperkirakan berasal dari Indocina dan Semenanjung Malaya berabad-abad yang silam (Aprilianti, 2009). Buah kecapi banyak ditemukan di pasar tani atau pasar tradisional di daerah Jawa Barat dengan harga yang relatif murah. Buah kecapi mengandung antioksidan seperti *beta karoten* dan *substansi bioaktif flavonoid* dalam jumlah besar, yaitu 6,5 millimhos per 100gr buah segar. Zat tersebut berperan sebagai anti-*oksidatif* serta anti *karsinogenik* yang berkhasiat untuk mencegah terjadinya penyakit kanker (Benjawan C, 2009).

Buah kecapi biasa dikonsumsi segar dan di beberapa daerah dijadikan sebagai selai, manisan dan sirup. Bentuk lain dari pemanfaatan buah kecapi yaitu sebagai minuman beralkohol yang difermentasikan bersama dengan

beras. Di Malaysia, buah mudanya dijadikan sebagai bahan baku pembuatan permen karena buah kecap kaya akan kandungan pektin (Aprilianti, 2009).

Bagian kulit buah kecap yang berdaging tebal juga bisa dikonsumsi dalam keadaan segar atau dimasak terlebih dahulu dan dijadikan manisan (Wihermanto, 2011). Menurut penelitian yang dilakukan Silaban (2009) tentang senyawa fitokimia yang terkandung dalam kulit buah kecap salah satunya adalah *flavonoid* yang dapat digunakan sebagai pelindung tubuh manusia dari radikal bebas dan dapat mengurangi resiko penyakit kanker dan peradangan. Daging buah dan kulit buah kecap yang memiliki kandungan *flavonoid* tinggi berpotensi untuk dikembangkan menjadi minuman fungsional berkhasiat antioksidan.

Penelitian tentang tanaman kecap yang telah dilakukan di Indonesia masih terbatas. Diantaranya penelitian Aprilianti dan Putri (2009) yang mengkaji sifat fisik biji kecap dan penyimpanannya dalam suhu kamar, penelitian yang dilakukan Swantara dan Ciawi (2009) yang mengidentifikasi senyawa antibakteri pada daun kecap dan penelitian Suryani (2011) yang mengisolasi dan mengelusidasi struktur senyawa *triterpenoid* dari ekstrak *etil asetat* kulit batang tumbuhan kecap. Namun, penelitian pada pengolahan buah kecap sendiri belum pernah dilakukan di Indonesia.

Oleh karena itu, pada penelitian ini dibuat minuman fungsional berupa minuman sari buah kecap yang mengkombinasikan daging buah dan kulit buah kecap, dengan pertimbangan minuman sari buah kecap yang memiliki konsistensi yang cair memungkinkan zat-zat terlarutnya mudah diserap oleh tubuh dimana dinding sel selulosa dari buah akan hancur dan

larut sehingga lebih mudah untuk dicerna oleh lambung dan saluran pencernaan (Christine Y, 2014).

Pengembangan minuman fungsional berbahan baku daging buah dan kulit buah kecap merupakan upaya untuk meningkatkan nilai tambah buah kecap sebagai salah satu bahan pangan lokal untuk bisa dimanfaatkan lebih luas pada masyarakat. Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan suatu penelitian tentang kajian daya terima dan nilai gizi minuman fungsional buah kecap.

1.2 Perumusan Masalah

Perumusan masalah dari latar belakang ini adalah : “ Bagaimana daya terima dan nilai gizi minuman fungsional kombinasi daging buah dan kulit buah kecap?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi daya terima dan nilai gizi minuman fungsional kombinasi daging buah dan kulit buah kecap

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi nilai gizi (kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat) daging buah segar dan minuman fungsional kombinasi daging buah dan kulit buah kecap.
2. Mengidentifikasi aktivitas antioksidan daging buah segar dan minuman fungsional kombinasi daging buah dan kulit buah kecap.
3. Mengidentifikasi daya terima (warna, aroma, rasa dan tekstur) minuman fungsional kombinasi daging buah dan kulit buah kecap.

4. Mengidentifikasi kadar vitamin C minuman fungsional kombinasi daging buah dan kulit buah kecap yang paling disukai panelis.
5. Mengidentifikasi pH minuman fungsional kombinasi daging buah dan kulit buah kecap yang paling disukai panelis.
6. Mengidentifikasi viskositas minuman fungsional kombinasi daging buah dan kulit buah kecap yang paling disukai panelis.
7. Mengidentifikasi umur simpan minuman fungsional kombinasi daging buah dan kulit buah kecap.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan peneliti khususnya dalam pembuatan minuman fungsional dengan memanfaatkan bahan lokal salah satunya buah kecap, selain itu peneliti dapat menambah pengalaman dalam menyusun skripsi, mengolah data, bekerja di laboratorium dan dapat bekerja mandiri.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pemanfaatan pangan lokal sehingga dapat menambah pengetahuan masyarakat mengenai penggunaan buah kecap dalam beberapa produk makanan, khususnya dalam pembuatan minuman fungsional.

1.4.3 Bagi Akademik

Memberi sumbangan pengetahuan yang bermanfaat sebagai bahan evaluasi terhadap kegiatan pengolahan yang telah dilaksanakan sehingga akan bermanfaat untuk mengembangkan pendidikan selanjutnya dan dapat dijadikan referensi penelitian lebih lanjut dalam bidang yang sama.