

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jeruk merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaat. Jeruk memiliki kandungan vitamin C yang tinggi sehingga dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh, antioksidan yang terkandung juga dapat melindungi diri dari kerusakan radikal bebas. Selain itu dari kulit dan biji jeruk dapat dimanfaatkan untuk produksi minyak atsiri dan gula tetes. Daun buah jeruk juga dapat dimanfaatkan sebagai rempah-rempah karena memiliki aroma yang khas yang berasal dari kandungan flavonoid dan terpenoid (Otto dan Endri, 2016).

Dalam buah jeruk segar terdapat kandungan bahan yang bermanfaat bagi tubuh yaitu vitamin C, asam folat, serat, senyawa fitokimia, likopen, dan karotenoid. Menurut Departemen Kesehatan RI (1972) kandungan gizi jeruk manis per 100 gram adalah kalori 45 kal, protein 0,9 gram, lemak 0,2 gram, air 87,2 gram, vitamin C 49 mg, besi 0,4 mg, dan kalsium 33 mg.

Daerah penghasil jeruk di Provinsi Sumatra Barat yang terkenal adalah Pasaman Barat. Kabupaten Pasaman Barat merupakan salah satu daerah potensial pengembangan jeruk. Berdasarkan SK Bupati Pasaman Barat Nomor 188.45/1259/BUP-PASBAR/2013 ditetapkan kawasan pengembangan jeruk di Pasaman Barat terdiri 4 kecamatan yaitu Kecamatan Pasaman, Kecamatan Sasak Ranah Pasisie, Kecamatan Lembah Melintang dan Kecamatan Koto Balingka (Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika, 2014).

Berdasarkan penelitian Marisi, *et al* (2016) menyatakan bahwa lama penyimpanan jeruk siam Brastagi memberikan pengaruh berbeda sangat nyata terhadap karakter fisik dan kimia pada buah jeruk seperti pada kadar vitamin C yang menurun seiring dengan lamanya waktu penyimpanan buah jeruk. Pada umumnya buah jeruk dipasarkan pada suhu kamar dan ini menjadi masalah utama dalam penurunan kualitas akibat menurunnya berat serta nilai gizi pada buah. Hal ini terjadi disebabkan oleh proses transpirasi dan respirasi yang berlangsung cepat dan terus menerus (Sinurat, 2011). Sehingga dibutuhkan pengembangan olahan jeruk dalam bentuk lanjut seperti menjadikannya dalam bentuk bubuk minuman instan.

Minuman serbuk instan merupakan olahan pangan yang memiliki tekstur bubuk, mudah larut dalam air, praktis dalam penyajian dan memiliki daya simpan

yang lama dikarenakan kadar air yang rendah dan memiliki luas permukaan yang besar, sehingga mudah larut dalam air dingin ataupun air panas (Kumalaningsih, Suprayogi dan Yudha 2004). Dengan membuat olahan buah menjadi minuman serbuk instan maka 1) mutu produk terjaga, 2) tidak mudah terkontaminasi, 3) tidak mudah terjangkit penyakit 4) produk tanpa pengawet. Dari sisi lain minuman serbuk instan sangat mudah pengaplikasiannya yaitu hanya dengan penambahan air baik dingin maupun panas, sehingga lebih instan dan menarik (Rengga dan Handayani, 2009).

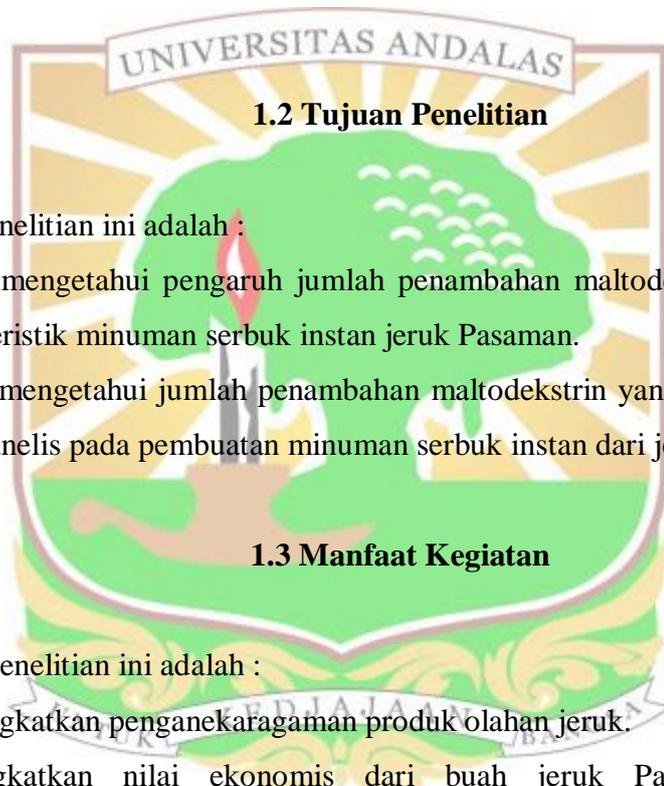
Bahan penyusun pada minuman serbuk instan adalah berupa bahan dasar yang mudah ditemui dan diolah seperti daun-daunan atau buah, bahan tambahan makanan seperti maltodekstrin, cairan dan gula pasir. Cara pembuatan minuman serbuk instan menurut Lutan (2016) yaitu buah dipisahkan dari kulit, lalu dihancurkan dengan juicer, dilakukan penyaringan, sari buah ditambahkan maltodekstrin dan gula, dikeringkan, pengecilan ukuran, dan diayak. Penambahan maltodekstrin dilakukan karena memiliki sifat mudah larut dalam air, lebih cepat terdispersi, tidak kental dan lebih stabil dari pada pati. Maltodekstrin juga sebagai pembawa bahan pangan yang aktif seperti flavour, pewarna yang memerlukan sifat mudah larut ketika ditambahkan air serta sebagai bahan pengisi karena dapat meningkatkan berat produk dalam bentuk bubuk (Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan Yudha, B, 2005).

Maltodekstrin merupakan bahan tambahan pangan yang aman dikonsumsi. Adapun penambahan maltodekstrin pada produk diperlukan untuk mempercepat pengeringan, mencegah kerusakan akibat dari panas, melapisi komponen rasa, meningkatkan total padatan, dan juga memperbesar volume. Penelitian Rika (2016) tentang pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik minuman serbuk instan dari daun salam (*Syzygium polyanthum*) didapatkan bahwa penambahan maltodekstrin 15% terdapat pengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik produk. Pada penelitian An-Nadzirooh (2020) menyatakan bahwa penambahan 20% maltodekstrin pada minuman serbuk instan daun ubi jalar ungu merupakan perlakuan terbaik yang diminati panelis.

Penelitian tentang pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap minuman instan buah salak berdasarkan uji organoleptik didapatkan bahwa perlakuan terbaik dengan penambahan maltodekstrin 22,5%. Menurut penelitian Paramita (2015)

tentang pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom didapatkan perlakuan terbaik 25% dengan suhu pengeringan 45°C dengan karakteristik organoleptik yang lebih disukai panelis dan kadar air yang lebih kecil daripada perlakuan lainnya.

Berdasarkan uraian diatas, melihat belum adanya jumlah maltodekstrin yang ditambahkan pada minuman instan dari jeruk Pasaman sehingga dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Jumlah Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Dari Jeruk Pasaman (*Citrus sp*)”**



1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh jumlah penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik minuman serbuk instan jeruk Pasaman.
2. Untuk mengetahui jumlah penambahan maltodekstrin yang paling disukai oleh panelis pada pembuatan minuman serbuk instan dari jeruk Pasaman.

1.3 Manfaat Kegiatan

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Meningkatkan penganekaragaman produk olahan jeruk.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari buah jeruk Pasaman melalui pengembangan cara pengolahan.