

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang kaya akan buah-buahan, berbagai macam jenis buah-buahan dapat tumbuh subur. Banyak sekali buah-buahan yang sengaja ditanam untuk dikonsumsi sebagai penambah gizi dan vitamin tubuh serta bersifat menyegarkan tubuh. Masyarakat Indonesia banyak mengonsumsi buah tersebut dengan berbagai cara seperti dikonsumsi langsung, diolah menjadi es buah, *cocktail*, ataupun hanya ditambahkan gula (Sunarjono dan Ramayulis, 2012). Namun, daya tahan buah setelah pasca panen yang tidak tepat akan mengakibatkan kualitas buah menurun. Maka dari itu dibutuhkan pengolahan pasca panen yang tepat sehingga kualitas buah tidak menurun dan buah bisa dijual dikalangan luas.

Blewah banyak mengandung beta karoten (karotenoid) yang diubah menjadi provitamin A, kurang lebih sepertiga dari karotenoid dalam makanan akan diubah menjadi vitamin A. Fungsi beta karoten dalam blewah akan sama dengan fungsi vitamin A, yaitu berperan dalam berbagai fungsi faali tubuh, seperti penglihatan, differensiasi sel, kekebalan, pertumbuhan dan perkembangan, reproduksi serta pencegahan kanker dan penyakit jantung. Kemampuan vitamin A mempengaruhi perkembangan sel epitel dan kemampuan meningkatkan aktivitas sistem kekebalan diduga berpengaruh dalam pencegahan kanker, terutama kanker kulit, tenggorokan, paru-paru, payudara, dan kantung kemih (Sunarjono *et al*, 2012).

Buah blewah tidak tahan lama maka perlu dilakukan penanganan lebih lanjut setelah panen pada daging buah blewah. Salah satu penanganan yang dapat dilakukan membuat olahan atau minuman serbuk instan dari daging buah blewah menggunakan *spray drying*. Menurut Pramitasari (2010), proses *drying* atau pengeringan merupakan usaha untuk menghilangkan sebagian kandungan air dalam suatu materi, dengan begitu massanya akan berkurang dan jika digunakan pada industri makanan, produk yang dihasilkan dari proses *drying* akan lebih awet/tahan lama karena bakteri yang membutuhkan air untuk hidup menjadi tidak

mungkin berkembang pada makanan. Produk dengan masa simpan yang lebih lama akan mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Pada proses pembuatan minuman serbuk diperlukan bahan pengisi. Bahan Pengisi yang sering digunakan pada pembuatan minuman serbuk adalah maltodekstrin. Menurut Oktaviana (2012), penambahan maltodekstrin bertujuan untuk melapisi komponen flavor, meningkatkan jumlah total padatan, memperbesar volume, mempercepat proses pengeringan, mencegah kerusakan bahan akibat panas serta meningkatkan daya kelarutan dan sifat organoleptik minuman serbuk. Mikroenkapsulasi merupakan metode yang sering dipakai dalam pembuatan suatu bubuk konsentrat flavor.

Menurut Burdock (1997), maltodekstrin merupakan bahan tambahan pangan yang aman dikonsumsi karena termasuk dalam GRAS (*Generally Recognized As Safe*). Larutan maltodekstrin memiliki karakteristik *flavor* lembut, rasa di mulut yang halus, dapat mengurangi lemak sebagian atau keseluruhan dalam berbagai formula dan dapat digunakan sebagai bahan pengisi dalam makanan.

Menurut penelitian Rahmawati (2011), pembuatan minuman serbuk buah Buni (*Antidesma bunius*, L), jumlah penambahan maltodekstrin yang digunakan dalam pembuatan serbuk buah buni adalah 10, 20 dan 30%. Penambahan maltodekstrin optimum untuk minuman serbuk buah buni yang dapat berbentuk serbuk sempurna adalah sebesar 20%.

Berdasarkan uraian diatas, maka telah dilakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Serbuk Instan Blewah (*Cucurbita melo*)”**.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman serbuk instan blewah.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini ialah untuk memaksimalkan pemanfaatan buah blewah dan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang produk olahan dari buah blewah.

