

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang potensial sebagai penghasil bahan pangan. Beraneka bahan pangan seperti sayuran, umbi-umbian, kacang-kacangan dapat dijumpai. Hal ini karena kondisi wilayah Indonesia yang cocok untuk tumbuh dan berkembangnya aneka ragam tanaman sebagai bahan pangan yang cukup melimpah. Salah satu sumber pangan yang cukup potensial untuk dikembangkan dan dimanfaatkan adalah bengkuang.

Di Sumatera Barat khususnya Padang, merupakan salah satu daerah sentral bengkuang yang tersebar di beberapa kecamatan yaitu, Kecamatan Koto Tangah, Nanggalo, Kuranji dan Pauh. Menurut BPS Padang (2013) tahun 2011 areal tanam bengkuang mencapai 128 ha dengan rata-rata produksi 190 kuintal/ha (total produksi 2.432 ton). Tahun 2012, areal seluas 130 ha dan produksi rata-rata 193 kuintal/ha (total 2.509 ton). Dari data diatas dapat dilihat bahwa bengkuang memiliki potensi besar untuk mengoptimalkan pengolahannya.

Bengkuang merupakan umbi yang kaya akan berbagai zat gizi yang sangat penting untuk kesehatan terutama vitamin dan mineral. Vitamin yang terkandung dalam bengkuang yang paling tinggi adalah vitamin C, sedangkan mineral yang terkandung adalah fosfor, zat besi dan kalium (Winarti, 2010).

Bengkuang memiliki rasa manis dan bersifat mendinginkan. Rasa manis itu berasal dari oligosakarida yang disebut inulin, yang tidak dapat dicerna usus manusia. Selain itu bengkuang juga mengandung air dan serat yang tinggi. Sifat ini berguna bagi penderita diabetes dan orang yang melakukan diet rendah kalori (Rahmat dan Herdi, 2014).

Minuman *jelly* merupakan salah satu inovasi dalam industriminuman . Produk minuman *jelly* adalah bersifat elastic dengan konsistensi gel yang lembut sehingga dapat mudah diminum (Ferizal, 2005). Minuman ini dapat menghilangkan dahaga dan memperlambat munculnya rasa lapar. Produk minuman *jelly* dikonsumsi dengan cara disedot(mengalir) dan langsung ditelan, sedangkan pada umumnya produk gel yang lain dikonsumsi dengan cara disedot dan harus dikunyah dalam mulut.

Minuman *jelly* ini dengan viskositas tinggi pada khususnya dibuat buah yang mengandung asam dan pektin dengan penambahan gula, air dan pengental.

Minuman *jelly* ini bermanfaat untuk melancarkan pencernaan dan memiliki kandungan serat yang tinggi (Noer, 2006).

Minuman *jelly* merupakan minuman ringan berbentuk gel, umumnya minuman *jelly* memiliki sifat elastis namun konsistensinya atau kekuatan gelnya lebih lemah bila dibandingkan jeli agar. Minuman *jelly* diharapkan menjadi alternatif minuman sari buah yang dapat mengatasi kestabilan sari buah karena minuman ini memiliki konsistensi gel sehingga dapat menghindari pengendapan, tetapi mudah diminum. Keunggulan dari minuman *jelly* yaitu bukan hanya sekedar minuman, tapi sekaligus dapat dipakai untuk menunda rasa lapar. Keunggulan lain dari produk minuman *jelly* adalah adanya kandungan vitamin dan serat alami yang berguna bagi metabolisme tubuh (Pranajaya 2007).

Minuman *jelly* terbuat dari sari buah dengan menambahkan tepung *jelly* sebagai pengental, gula tebu sebagai pemanis dan asam sitrat sebagai penambah cita rasa (Roswita dan Nursirwan, 2005). Minuman *jelly* bengkuang cocok digunakan untuk meningkatkan nilai tambah bengkuang, karena minuman *jelly* banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan mulai dari anak-anak sampai orang dewasa.

Jeruk merupakan salah satu tanaman hortikultura yang saat ini sedang dikembangkan di berbagai daerah di Indonesia karena mempunyai potensi ekonomi tinggi. Peluang pasar domestik untuk komoditi buah tropis seperti jeruk cukup besar, ini dapat terlihat dari besarnya permintaan terhadap buah jeruk segar terutama untuk keperluan konsumsi rumah tangga, supermarket, hotel dan restoran. Jeruk yang digunakan penelitian ini jeruk nipis yang kaya akan vitamin C (Hariana, 2012).

Menurut Imeson (2000) untuk menghasilkan minuman *jelly* yang cukup kenyal digunakan 15-20% gula tebu, 0,6-0,9% keragenan (tepung *jelly*), 0,3-0,4% asam sitrat. Berdasarkan hal tersebut dilakukan penelitian pendahuluan pembuatan minuman *jelly* dari bengkuang dengan penambahan sari jeruk nipis sebanyak 10ml, 15ml, 20ml, dan 25ml untuk 100 gram sari bengkuang. Dari penelitian pendahuluan pada konsentrasi penambahan sari jeruk nipis 20 ml telah memperlihatkan cita rasa yang baik dan dapat disedot, adapun penambahan sari jeruk nipis terlalu rendah memperlihatkan kurangnya rasa jeruk nipis dan hanya terasa sari bengkuang yang aromanya kurang sedap, maka pada penelitian ini

dilakukan penambahan sari jeruk nipis terhadap bengkuang dalam produk minuman *jelly* ini maka diharapkan dapat menjadi penganekaragaman pangan yang lebih alami dan lebih bermanfaat bagi tubuh. Dari uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul, **“Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Pada Pembuatan Minuman *Jelly* Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L. Urban)**

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi sari jeruk nipis terhadap karakteristik dan penerimaan organoleptik minuman *jelly* (minuman *jelly*) bengkuang.
2. Untuk mengetahui tingkat pencampuran sari jeruk nipis yang tepat, sehingga diperoleh produk minuman *jelly* bengkuang dengan campuran yang bermutu baik.

1.3 Manfaat

Diharapkan penelitian ini mempunyai manfaat :

1. Adanya peningkatan konsumsi buah bengkuang sebagai sumber vitamin dan serat melalui produk minuman *jelly* bengkuang.
2. Diversifikasi produk olahan dari bengkuang dengan penambahan sari jeruk nipis
3. Meningkatkan nilai-nilai ekonomi buah bengkuang dan buah jeruk nipis.

