

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman salak (*Salacca edulis*) termasuk dalam suku *palmae araceaceae* yang tumbuh berumpun. Batangnya hampir tidak kelihatan karena tertutup pelepah daun yang tersusun rapat dan berduri. Tanaman salak dapat hidup bertahun-tahun sehingga ketinggiannya bisa mencapai 7 meter, tetapi umumnya tidak lebih dari 4,5 meter. Buah salak merupakan salah satu buah tropis yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi (Fadhillah, 2012). Setiap buah salak terdiri dari 1-3 biji dengan warna coklat kehitaman dan panjangnya 2-3 cm (Prihatman, 2007).

Ditinjau dari segi frekuensi panen, salak mempunyai nilai lebih tinggi bagi petani buah-buahan. Tanaman salak berbeda dengan tanaman buah-buahan tropika lainnya, yang pada umumnya hanya sekali panen dalam setahun dengan saat yang hampir bersamaan. Panen buah salak dapat terjadi paling tidak dua kali dalam setahun, yaitu sekali panen raya dan sekali panen gadu atau apitan.

Beberapa daerah di Indonesia yang dijadikan sentra penanaman buah salak diantaranya adalah Jawa Barat (Manonjaya dan Salawu), Jawa Tengah (Banjarnegara, Jekulo, Kedungporak, Ajibarang, Madukuro, Martoyudan, dan Magelang), Yogyakarta (Sleman dan Tempel), Jawa Timur (Sacah, Walingi, dan Karang Sari), Sumatera Utara (Padangsidempuan), Sulawesi Utara (Sangir Talaud), Sulawesi Selatan (Enrekang), Bali (Karangasem), serta Nusa Tenggara Barat (Lombok Barat) (Agromedia, 2009).

Salak merupakan salah satu produk lokal dari kota Padangsidempuan sekaligus merupakan salah satu daerah penghasil buah salak terbanyak diikuti potensi produksi yang terus menerus meningkat. Salak Padangsidempuan memiliki ciri khas buahnya berbentuk bulat telur dan bersisik besar. Kulit buahnya berwarna hitam kecoklatan. Ciri khas utama salak ini adalah daging buahnya berwarna kuning dengan semburat merah, ada juga buahnya yang berwarna merah. Rasanya manis bercampur asam. Buah yang sudah tua tidak berasa sepat (AgroMedia, 2009).

Pengamatan di lapangan, salak yang telah dipanen umur simpannya relatif

singkat, dan buah yang tidak layak jual hanya dibuang saja. Sehingga banyak petani-petani salak yang mengalami kerugian. Dengan kurangnya pemanfaatan dari buah yang tergolong berlimpah ini maka diperlukan peningkatan nilai tambah dengan melakukan pengolahan lebih lanjut menjadi berbagai produk olahan. Seperti, dodol salak, manisan salak, keripik salak, kurma salak, selai salak, sirup salak dan minuman instan.

Kadar air buah salak cukup tinggi sehingga harus melewati salah satu tahap pengolahan, yakni pengeringan agar dapat mengurangi kadar air yang terkandung dalam buah salak agar lebih tahan lama dan tidak cepat rusak. Perubahan mutu selama proses pengolahan misalnya warna, kekerasan, aroma dan cita rasa sangat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Salah satu cara mempertahankan kualitas adalah tanpa mengubah warna, aroma khas, dan rasa dari buah salak itu sendiri atau penambahan bahan pengisi (Sulistyowaty, 1999). Salah satu contoh produk pengeringan adalah minuman serbuk instan.

Menurut Hidayat (2005), sari buah dapat dibedakan atas tiga jenis berdasarkan wujudnya yaitu sari buah cair, sari buah bubuk dan sari buah berkarbonasi. Salah satu jenis produk yang banyak digemari masyarakat adalah produk dalam bentuk serbuk instan.

Minuman instan berupa bubuk merupakan olahan pangan yang berbentuk serbuk, mudah larut dalam air, praktis dalam penyajian dan memiliki daya simpan yang cukup lama karena kadar airnya yang rendah dan memiliki luas permukaan yang besar, sehingga larut dalam air dingin ataupun air panas. Penyeduhannya menggunakan air hangat (40°C) atau air dingin tidak menggunakan air panas (Kumalaningsih, 2004). Untuk memudahkan dalam penyeduhan maka perlu ditambahkan bahan pengisi seperti maltodekstrin.

Maltodekstrin adalah senyawa turunan pati yang dihasilkan dari proses hidrolisis parsial oleh enzim α -amilase yang memiliki nilai *Dekstrose Equivalent* (DE) kurang dari 20 (Syofyan, Lukman, dan Arsyadi, 2009). Maltodekstrin merupakan bahan pengisi ataupun pengikat yang akan mengikat cairan yang disemprotkan melalui *nozzle spray dryer* sehingga dihasilkan bubuk ekstrak buah salak yang baik. Maltodekstrin berfungsi juga untuk melapisi komponen *flavor*, meningkatkan jumlah total padatan, memperbesar volume, mempercepat proses pengeringan, mencegah kerusakan bahan akibat panas serta meningkatkan daya

larut dan sifat organoleptik minuman serbuk (Putra, 2010 *cit* Oktaviana, 2012).

Dipilihnya maltodekstrin sebagai bahan pengisi dikarenakan maltodekstrin mudah larut dalam air, lebih cepat terdispersi, tidak kental serta lebih stabil dari pada pati, sebagai pembawa bahan pangan yang aktif seperti *flavour*, pewarna dan remah yang memerlukan sifat mudah larut ketika ditambahkan air serta sebagai bahan pengisi (*filler*) karena dapat meningkatkan berat produk dalam bentuk bubuk. Kumalaningsih, S. Suprayogi dan B. Yudha. (2005).

Penambahan Maltodekstrin sebagai bahan tambahan dari produk minuman serbuk instan buah salak Padangsidempuan, diharapkan dapat meningkatkan mutu produk minuman instan buah salak. Sehingga dapat meningkatkan program penganekaragaman pangan yang dihasilkan dari buah salak, terutama salak dari Padangsidempuan. Maltodekstrin dapat berfungsi sebagai bahan penghantar dalam pembuatan minuman instan. Dengan penambahan Maltodekstrin berbagai konsentrasi maka akan didapatkan hasil konsentrasi mana yang mutu produk minuman instan paling bagus.

Dari penjelasan diatas, maka dilakukan penelitian pendahuluan untuk mencari formula minuman serbuk instan buah salak dengan variasi jumlah maltodekstrin. Mengacu pada penelitian Rafli (2014) bahwa perlakuan terbaik bubuk ekstrak jeruk nipis yang dihasilkan adalah penambahan maltodekstrin sebanyak 17,5% dan siregar (2015) bahwa perlakuan terbaik minuman serbuk instan daun katuk adalah penambahan maltodekstrin 22,5%. Penulis melakukan penelitian pendahuluan dengan penambahan maltodekstrin sebanyak antara 10% - 30%. Dari hasil penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, penambahan 10% maltodekstrin menghasilkan serbuk yang sangat sedikit, sedangkan penambahan 20 % dan 30% menghasilkan serbuk yang lebih banyak dari penambahan 10%. Sehingga perlu dilakukan tingkat penambahan maltodekstrin dalam menghasilkanserbuk minuman yang tepat.

Berdasarkan uraian tersebut, maka telah dilakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Mutu Produk Minuman Serbuk Instan Buah Salak Padangsidempuan (*Salacca sumatrana*).**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan buah salak yang dihasilkan.
2. Mengetahui konsentrasi maltodekstrin yang tepat berdasarkan penerimaan panelis dengan uji organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

Menambah ragam produk olahan salak dan memberi nilai tambah pada buah salak.

