

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman fungsional adalah minuman yang mengandung unsur-unsur zat gizi atau non zat gizi dan jika dikonsumsi dapat memberikan pengaruh positif terhadap kesehatan tubuh. Minuman fungsional merupakan jenis pangan atau produk pangan yang memiliki ciri-ciri fungsional sehingga berperan dalam perlindungan atau pencegahan, pengobatan terhadap penyakit, meningkatnya kinerja fungsi tubuh secara optimal, dan memperlambat proses penuaan (Sampoerno dan Ferdiaz, 2001).

Pepaya adalah salah satu tanaman yang sangat potensial sekali dan banyak digunakan masyarakat. Berdasarkan penelitian Sukadana, Santi, Juliarti, (2008) bahwa pepaya sudah terkenal sebagai tanaman berkhasiat yang dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit. Setiap bagian tanaman pepaya dapat dimanfaatkan mulai dari akar, batang, daun, buah bahkan biji buahnya. Buahnya yang sangat diminati dikalangan masyarakat, rasanya manis, segar serta bermanfaat bagi kesehatan. Daun tanaman pepaya dimanfaatkan sebagai lalapan serta pengobatan. Bagian-bagian dari tanaman pepaya seperti buah dan daun tersebut sudah cukup umum dikenal dan dimanfaatkan masyarakat untuk dikonsumsi maupun untuk pengobatan. Tetapi ada bagian dari tanaman pepaya yang kurang dimanfaatkan yaitu biji pepaya. Biji pepaya biasanya hanya digunakan sebagai bibit untuk pembudidayaan tanaman pepaya, dan juga dianggap sebagai limbah karena umumnya masyarakat ketika mengonsumsi buah pepaya bijinya akan dibuang tanpa dimanfaatkan.

Biji pepaya mengandung senyawa sekunder antara lain flavonoid, saponin, tanin, alkaloid, triterpenoid (Arsiyanti, 2012 ; Warisno, 2003 ; Sukadana, Santi, Juliarti, 2008). Biji pepaya juga mengandung enzim proteolitik seperti papain, cymopapain A, cymopapain B dan peptidase (Burkill, 1966 dalam Amir, 1992).

Biji pepaya (*Carica papaya*, L.) merupakan salah satu bagian tanaman pepaya yang dapat dimanfaatkan sebagai obat tradisional (Warisno, 2003). Biji pepaya juga dapat dimanfaatkan sebagai obat cacing gelang, gangguan pencernaan, diare, penyakit kulit, kontrasepsi pria, dan obat masuk angin (Sukadana *et al*, 2008). Manfaat biji pepaya ini juga sebagai antibakteri yang efektif melawan bakteri *Eschericia coli*, *Salmonella*, dan infeksi *Staphylococcus*. Biji pepaya juga

mempunyai aktivitas farmakologi daya antiseptik terhadap bakteri penyebab diare, yaitu *Escherichia coli* dan *Vibrio cholera* (Anonim, 2006; Warisno, 2003). Selain itu, berdasarkan penelitian Arsyiyanti (2012) bahwa biji pepaya mampu menurunkan kadar asam urat serta mampu meredakan radikal bebas atau bersifat antioksidan (Valentina, 2013).

Biji pepaya dapat diolah menjadi minuman fungsional. Minuman fungsional biji pepaya ini baik untuk kesehatan karena kandungan fitokimia dalam biji pepaya tersebut. Selain itu, diharapkan minuman fungsional ini tidak hanya baik untuk kesehatan tapi juga memiliki kelebihan sebagai antibakteri karena kandungan senyawa metabolit sekunder golongan alkaloid, saponin dan tanin didalamnya. Untuk meningkatkan aroma, citarasa dari minuman fungsional ini maka ditambahkan dengan sari jeruk manis. Kandungan vitamin C didalam sari jeruk manis tersebut diharapkan dapat meningkatkan kemampuan peredam radikal bebas atau bersifat antioksidan dalam minuman fungsional yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Manis (*Citrus sinensis*, L.) Pada Pembuatan Minuman Fungsional Biji Pepaya (*Carica papaya* L.)**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh tingkat penambahan sari jeruk manis terhadap karakteristik kimia dan organoleptik minuman fungsional biji pepaya.
2. Menentukan tingkat penambahan terbaik sari jeruk manis pada minuman fungsional biji pepaya berdasarkan uji organoleptik.
3. Mengetahui aktivitas antioksidan dan daya antibakteri tertinggi pada minuman fungsional biji pepaya bercita rasa jeruk manis.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk meningkatkan pemanfaatan biji pepaya sebagai minuman fungsional.