

I . PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Belimbing wuluh (*Averhoa bilimbi*. L) merupakan salah satu tanaman yang banyak tumbuh di pekarangan dan dimanfaatkan masyarakat Indonesia dalam kehidupan sehari-hari. Meskipun belum dibudidayakan secara khusus tanaman ini terdapat dimana-mana, baik karena sengaja ditanam maupun tumbuh secara liar di ladang dan hutan. Belimbing jenis ini memiliki berbagai kandungan kimia, antara lain saponin, tanin, glukosid, kalsium oksalat, sulfur, peroksida dan kalium sitrat. Kandungan gizi dan manfaat buah belimbing wuluh sangat banyak, dalam farmakologi Cina, tanaman ini dikenal dapat menghilangkan rasa sakit, memperbanyak pengeluaran empedu, anti radang dan peluruh kencing. Belimbing sayur ini juga mengandung protein, kalsium, fosfor dan zat besi serta vitamin (A, B₁ dan C). Mengonsumsi langsung belimbing wuluh segar maka kandungan gizi yang ada pada buah ini akan diserap oleh tubuh secara utuh. Akan tetapi karena rasanya yang sangat masam jarang ada orang yang mau mengkonsumsinya secara langsung, saat ini pemanfaatan belimbing wuluh masih terbatas, diantaranya adalah sebagai pelengkap masakan dan minuman. Hal ini dirasa kurang optimal dikarenakan jumlah buah pertahun dari belimbing wuluh mencapai 1.500 buah dalam satu batang pohon belimbing wuluh sehingga seringkali mengalami kebusukan sebelum dimanfaatkan. Buah yang telah matang harus cepat dipanen karena belimbing sayur mudah sekali gugur dari pohonnya dan mudah membusuk. Oleh karena itu perlu adanya pengolahan lebih lanjut dari buah belimbing wuluh ini untuk memperbaiki cita rasa dari produk segar dan meningkatkan pemanfaatan dari buah belimbing wuluh, salah satunya dalam bentuk minuman *effervescent* (Parikesit, 2011).

Effervescent merupakan jenis minuman instan yang berupa sediaan padat berbentuk serbuk yang terdiri dari campuran asam basa, pada saat dilarutkan di dalam air serbuk ini akan melepaskan karbondioksida sehingga menghasilkan gelembung gas. Minuman *effervescent* ini banyak digemari karena sifatnya yang praktis dalam penyajian, cepat larut dalam air, dan mampu membantu memperbaiki rasa. Dalam pembuatan *effervescent* biasanya ditambahkan natrium

bikarbonat, asam sitrat dan asam tartarat (Pulungan, Hindun, Supayogi dan Yuda 2004). Kandungan vitamin C pada belimbing wuluh segar sebesar 52 mg dalam 100 gram buah segar. Kandungan vitamin C yang cukup tinggi tersebut dapat dijadikan acuan dalam pemanfaatan belimbing wuluh sebagai minuman kesehatan (Lingga, 1990).

Rasa asam yang terdapat pada belimbing wuluh dapat diperbaiki dengan penambahan pemanis. Dalam penelitian ini digunakan penambahan aspartam. penggunaan aspartam sebagai pemanis dikarenakan tidak ada rasa pahit atau *after taste* yang sering terdapat pada pemanis buatan lainnya (Pulungan *et al.*, 2004).

Penggunaan belimbing wuluh saja pada pembuatan minuman *effervescent* kurang menarik, untuk itu perlu adanya penambahan pewarna. Warna merupakan salah satu atribut utama pangan yang menentukan penerimaan oleh konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa konsumen menghubungkan warna makanan dengan nilai estetika, kualitas dan keamanan bahan pangan (Rauf, 2015). Tujuan dari penambahan pewarna ini agar tampilan dari minuman *effervescent* lebih menarik. Salah satu bahan pangan yang dapat digunakan sebagai pewarna alami adalah ubi jalar ungu.

Ubi jalar ungu potensial dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional karena mengandung antosianin, pigmen yang menyebabkan umbi berwarna ungu. Pemanfaatan ubi jalar ungu masih terbatas, oleh karena itu sosialisasi varietas unggul ubi jalar ungu harus diikuti dengan teknik pengolahan yang sesuai dan menarik. Pigmen antosianin pada ubi jalar lebih tinggi konsentrasinya dan lebih stabil bila dibandingkan dengan antosianin pada kubis dan jagung merah. Untuk keperluan pewarna dalam bentuk serbuk dapat ditambahkan bahan lain sebagai *carrier*, seperti maltodekstrin lalu dikeringkan. Jenis pewarna ini berpotensi digunakan pada minuman – minuman isotonik dan *effervescent* yang telah banyak beredar dipasaran (Ginting, 2011).

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis telah melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Sari Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Minuman Serbuk *Effervescent* dari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.)”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sari ubi jalar ungu pada pembuatan minuman serbuk *effervescent* dari buah belimbing wuluh.
2. Untuk mengetahui konsentrasi penambahan sari ubi jalar ungu yang paling tepat pada pembuatan minuman serbuk *effervescent* dari buah belimbing wuluh.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai ekonomis buah belimbing wuluh dan ubi jalar ungu.
2. Menambah pengetahuan tentang manfaat buah belimbing wuluh dan ubi jalar ungu.

