

I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Kundur (*Benincasa hispida*) merupakan komoditas pertanian yang tumbuh baik pada iklim tropis. Oleh sebab itu, buah kundur dapat tumbuh subur di Indonesia. Buah kundur (*Benincasa hispida*) menyerupai melon berdaging buah tebal yang berwarna putih dan berair. Buah kundur mengandung air, protein, lemak nabati, karbohidrat, serat, mineral dan vitamin (Grubben & Denton, 2004). Kundur memiliki nama berbeda di setiap daerahnya, di Sumatera Barat disebut kundua batang, blonceng di Jawa Tengah, kondur di Maluku dan gundur di Kalimantan.

Buah kundur biasanya dikonsumsi dalam bentuk jus atau sari buah kundur. Buah kundur juga diolah sebagai sayuran bergizi karena memberikan sumber gizi yang baik untuk tubuh seperti, gula alami, asam amino, asam organik, unsur mineral dan vitamin. Berbagai penelitian membuktikan bahwa buah kundur memiliki khasiat obat seperti anti-diare, anti-obesitas, anti-tukak lambung, anti-depresan, pengobatan diabetes mellitus, dan antioksidan yang berasal dari buah kundur. Buah kundur kaya akan senyawa bioaktif dan terapi yang penting secara fungsional seperti triterpen, fenolik, sterol, dan glikosid. Buah kundur banyak digunakan untuk pengobatan epilepsi, maag, dan gangguan saraf lainnya dalam sistem pengobatan asli Asia (Zaini, Anwar, Hamid, & Saari, 2011).

Penelitian yang dilakukan oleh Sukarna (2001) membuktikan pemberian 15 ml/kg BB air perasan buah kundur dapat menurunkan kadar glukosa darah tikus putih jantan sebesar 14,47 %. Wjayakusuma (2010) dalam Alsuhendra, Ridawati, & Mardianty, (2014) menyatakan kundur dipercaya dapat mengobati diabetes karena mengandung magnesium yang dapat meningkatkan kerja hormon insulin.

Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol buah kundur secara kuantitatif menunjukkan kategori kuat dengan nilai IC₅₀ sebesar 40,28 ppm (Suryani, Nafisah, & Mana'an, 2017). Adanya aktivitas antioksidan pada buah kundur karena buah kundur mengandung senyawa polifenol seperti flavon (isovitexin dan sterols) (Rachchh & Jain, 2008). Isovitexin memiliki aktivitas antioksidan, anti inflamasi, anti alergi, anti virus dan anti kanker (Tapas, A. R., D. M. Sakarkar., dan R. B.

Kakde (2008) dalam Gunawan, Chikmawati, & Sulistijorini (2016). Buah kundur juga mengandung vitamin C yang dapat menangkal senyawa radikal.

Buah kundur mengandung air sebanyak 96 g dalam 100 g bahan, selain itu kundur memiliki kandungan pektin sebesar 7,54% berat kering (Pujimulyani, 2009). Air dan pektin merupakan komponen penting dalam pembuatan minuman *jelly* sehingga sangat cocok untuk dijadikan minuman *jelly*. Minuman *jelly* yaitu produk cair yang bertekstur gel yang sangat mudah disedot, kenyal, dan biasa dikonsumsi sebagai penunda lapar. Kekentalan minuman *jelly* memiliki kekentalan diantara sari buah dan *jelly*. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yunita (2014) kundur dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan minuman *jelly*. Hal ini menarik penulis untuk meneliti pembuatan minuman *jelly* dengan diversifikasi rasa dengan penambahan sari buah nanas. Nanas memiliki rasa dan aroma khas. Aroma nanas yang khas diharapkan mampu menutupi aroma langu dari buah kundur serta rasa asam nanas diharapkan dapat menggantikan peran penambahan asam sitrat pada pembuatan minuman *jelly*. Selain aroma dan rasa nanas memiliki kandungan vitamin C yang tinggi. Vitamin C dikenal sebagai antioksidan yang dapat mengkal radikal bebas.

Dalam pembentukan gel pada *jelly* dipengaruhi oleh empat komponen yaitu bahan pembentuk gel, gula, keasaman dan air (Desrosier, 2008). Minuman *jelly* dibuat dengan gula 15-20%, hidrokoloid (agar, karaginan atau alginat) 0,6-0,9 %, dan 0,3-0,4% asam sitrat. Hidrokoloid yang digunakan pada pembuatan minuman *jelly* berasal dari rumput laut (*Gracilaria sp*). *Gracilaria sp* dipilih karena mudah diperoleh, harga murah serta mudah dalam pengolahan. Untuk memperoleh formulasi yang tepat antara perbandingan sari buah kundur dan sari buah nanas maka dilakukan penelitian pendahuluan yang mengacu pada formulasi Yunita (2014) dengan total bahan keseluruhan 225 g, 75 g sari rumput laut.

Berdasarkan penelitian pendahuluan perbandingan sari buah kundur dan sari buah nanas 100 g : 10 g minuman *jelly* yang dihasilkan memiliki tekstur lunak, berair, dan mudah disedot. Rasa dominan manis dan sedikit asam, aroma langu kundur masih tercium namun tidak dominan dengan warna kuning pucat. Perbandingan 90 g : 20 g aroma kundur semakin berkurang dan warna kuning semakin menguat. Selanjutnya pada penelitian ini ditetapkan perbandingan sari buah kundur dan sari buah nans berturut-turut 100 g : 10 g, 90 g : 20 g, 80 g : 30 g, 70 g : 40 g dan 60 g : 50 g dalam pembuatan minuman *jelly* buah kundur, namun perbandingan sari buah kundur dan sari

buah nanas dalam pembuatan minuman *jelly* kundur belum diketahui pengaruh nya terhadap karakteristik mutu minuman *jelly* dari segi fisik, kimia, dan mikrobiologi.

Dari uraian diatas, maka dilakukan penelitian lanjutan untuk mendapatkan perbandingan yang optimal dalam pembuatan minuman *jelly* buah kundur dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Sari Buah Kundur (*Benincasa hispida*) dan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L) Terhadap Organoleptik dan Karakteristik Minuman *Jelly* Buah Kundur”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh tingkat perbandingan sari buah kundur dan sari buah nanas terhadap penerimaan secara organoleptik dan karakteristik minuman *jelly*.
2. Mengetahui pengaruh tingkat perbandingan sari buah kundur dan sari buah nanas yang tepat dalam pembuatan minuman *jelly*.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi produk olahan kundur sehingga dapat menambah keanekaragaman makanan.
2. Meningkatkan ketertarikan mengkonsumsi pangan lokal yang bermanfaat bagi kesehatan.
3. Meningkatkan nilai ekonomi buah kundur.

1.4 Hipotesis Penelitian

H0 : Tingkat perbandingan sari buah kundur dan sari buah nanas tidak berpengaruh terhadap penerimaan organoleptik dan karakteristik minuman *jelly* kundur.

H1 : Tingkat perbandingan sari buah kundur dan sari buah nanas berpengaruh terhadap organoleptik dan karakteristik minuman *jelly* kundur.