BAB I
PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Alam menyediakan berbagai macam buah-buahan untuk memenuhi kebutuhan pangan manusia. Buah-buahan melimpah pada musim-musim tertentu dengan jenis yang berbeda pula, misalnya pada saat musim hujan buah jambu biji akan melimpah. Buah jambu biji merupakan buah dengan kandungan zat gizi yang tinggi, seperti vitamin C, potassium dan zat besi. Selain itu juga kaya zat non gizi seperti serat pangan.

Bagian yang paling penting dari buah jambu biji adalah buahnya, buah yang sudah masak (matang) selain enak rasanya juga segar untuk pelepas dahaga. Selain itu jambu biji juga mengandung gizi cukup tinggi. Tiap 100 gr buah jambu biji segar mengandung kalori (energi) 49,00 gr, lemak 0,30 gr, karbohidrat 12, 20 gr, zat besi 1,10 m, vitamin C 87,00 mg buah jambu biji juga berkhasiat sebagai antioksidan (Rukmana, 1996).

Buah jambu biji banyak mengandung zat gizi, dan pada waktu musimnya jumlahnya meningkat. Pada umumnya pada saat panen banyak buah tidak terkonsumsi akan mengalami pembusukan selanjutnya menjadi sampah. Untuk itu diperlukan pengolahan dan pengawetan pada buah jambu ini agar bermanfaat. Salah satu usaha dan bentuk pengolahan atau pengawetan buah jambu biji adalah dengan mengolahnya menjadi produk minuman instan dalam bentuk tepung.

Produk minuman tepung jambu biji, diharapkan mampu memperpanjang masa simpan buah jambu biji. Tepung jambu biji dapat awet atau tahan lama karena kandungan airnya yang sedikit. Buah jambu segar mengandung banyak air sehingga mudah busuk. Pembuatan jambu biji akan menghasilkan tepung dengan kadar air 12% sesuai dengan SNI untuk tepung (DSN, 1996). Kadar air ini dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan diharapkan akan memperpanjang masa simpannya. Tepung yang baik

mempunyai ciri-ciri tekstur lembut, tidak menggumpal, tidak ada kotorannya dan tidak berbau apek.

Tepung jambu biji dapat dibuat untuk membuat selai jambu biji, bubur jambu biji dan salah satunya lagi untuk pembuatan minuman instan. Minuman instan jambu biji dapat dibuat dengan mudah, hanya dengan menambah air kemudian diaduk lalu siap untuk diminum (Ali Khomsan,1997).

Tepung jambu biji diperoleh dengan 2 cara pembuatan yang berbeda, yaitu pembuatan dengan oven 60º C dan pembuatan dengan udara terbuka. Proses pembuatan yang dilakukan akan mempengaruhi zat gizi yang terkandung didalamnya, diantaranya adalah kandungan vitamin C. Pembuatan dengan oven dilakukan dengan mengeringkan bahan dasar pada suhu oven 60°C selama 12 jam. Sedangkan pembuatan udara terbuka dilakukan dengan mengeringkan bahan dasar pada ruang terbuka selama 3 hari. Kedua perlakuan pembuatan akan mempengaruhi stabilitas vitamin C.

Vitamin C merupakan vitamin yang sudah rusak, disamping larut dalam air, vitamin C mudah teroksidasi dan proses tersebut dipercepat oleh panas, sinar, alkali, enzim serta katalis tembaga dan besi. Oksidasi akan terhambat bila vitamin C dibiarkan dalam keadaan asam atau pada suhu yang rendah (Winarno, 2002).

Dari hasil latar belakang di atas dengan memanfaatkan buah jambu biji sebagai salah satu produk olahan diharapkan mampu memperpanjang masa simpannya. Perbedaan cara pembuatan akan mempengarui kadar viamin C dan daya terima. Oleh karena itu, dalam penelitian ini akan diuji bagaimana pengaruh perbedaan cara pembuatan tepung jambu biji terhadap kadar vitamin C dan daya terima.

B. RUMUSAN MASALAH

Dengan adanya latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan masalah:

1. Apakah ada pengaruh perbedaan cara pembuatan tepung jambu biji(*Guava*) terhadap kadar vitamin C?

2. Apakah ada pengaruh perbedaan cara pembuatan tepung jambu biji(*Guava*) terhadap daya terima?

C. TUJUAN

1. Tujuan Umum

   Untuk mengetahui pengaruh perbedaan cara pembuatan tepung jambu biji (*Guava*) terhadap kadar vitamin C dan daya terima.

2. Tujuan Khusus

   a. Menentukan kadar vitamin C tepung jambu biji (*Guava*)yang dipengaruhi oleh perbedaan cara pembuatan

   b. Mendiskripsikan pengaruh perbedaan cara pembuatan tepung jambu biji (*Guava)* terhadap daya terima.

   c. Menganalisis pengaruh perbedaan cara pembuatan tepung jambu biji (*Guava)* terhadap kadar vitamin C.

   d. Menganalisis pengaruh perbedaan cara pembuatan tepung jambu biji (*Guava)* terhadap daya terima.

D. MANFAAT

1. Bagi Masyarakat

   Diharapkan dari percobaan dan penelitian ini dapat menginformasikan kepada masyarakat mengenai manfaat jambu biji dan mengetahui keanekaragaman pengolahannya.

2. Bagi Penulis

   Menambah pengetahuan tentang berbagai macam pengolahan jambu biji(*Guava)*.