

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Buah-buahan merupakan bahan pangan sumber vitamin dan kaya antioksidan. Selain itu bagian-bagian dari buah seperti halnya daging buah, biji hingga kulitnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin. Oleh karena itu, pengolahan buah untuk memanfaatkannya sangat penting. Bagian-bagian buah dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan seperti puding, selai, manisan, dodol, dan keripik. Salah satu alternatif yang dipilih dalam penelitian ini yaitu mengolahnya menjadi puding. Puding merupakan produk makanan yang berbentuk seperti puding. Puding biasanya dijadikan sebagai hidangan penutup (*dessert*).

Puding yang umumnya dibuat dari bahan-bahan yang direbus, dikukus, atau dipanggang. Puding sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis dan terbuat dari puding. Tetapi ada jenis pudding yang bukan terbuat dari agar- agar, yaitu dari telur serta campuran tepung pati. Puding dengan bahan baku susu (*yogurt*), tepung maizena, tapioka, atau telur dihidangkan setelah didinginkan lebih dulu, bahkan puding juga dapat menggunakan bahan dari kulit buah sebagai camparan (Anonim, 2014). Kulit buah yang digunakan untuk penelitian ini adalah kulit manggis.

Kita beranggapan bahwa kulit manggis merupakan sampah dan tidak berguna. Anggapan tersebut salah karena kulit manggis memiliki khasiat yang sangat luar biasa bagi kesehatan. Kulit manggis jika diolah akan menjadi

sebuah obat herbal yang mujarab dalam mengatasi berbagai macam jenis penyakit. Buah manggis dikenal sebagai buah yang mengandung zat antioksidan tertinggi di dunia (Tjitrosoepomo, 1994).

Hasil penelitian Iswari (2011) menunjukkan bahwa komponen seluruh buah manggis yang paling besar adalah kulitnya, yakni 70-75%, sedangkan daging buahnya hanya 10-15% dan bijinya 15-20 %. Kandungan Xanthone tertinggi terdapat dalam kulit buah manggis, yakni 107,76 mg per 100 g kulit buah. Xanthone sendiri merupakan senyawa *polyphenolic* yang sangat bermanfaat dalam membunuh berbagai macam penyakit seperti penyakit jantung, hipertensi, dan trombosis. Kandungan xanthone dalam kulit buah manggis bisa mencapai 123,97 mg/ml. Xanthone yang terkandung dalam kulit manggis mempunyai aktifitas antioksidan dan anti-inflamasi sehingga bisa menangkal radikal bebas dan kerusakan sel serta menghambat bahkan membunuh sel-sel kanker yang ganas dan berpotensi membahayakan manusia. Salah satu pemanfaatan dari kulit manggis adalah dengan dibuat puding.

Berdasarkan penelitian Biglari (2008), Buah kurma memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi terutama sebagai sumber gula dan mengandung senyawa yang berperan sebagai antioksidan. Buah kurma mengandung komponen penyusun buah yang sebagian besar merupakan gula pereduksi, yaitu glukosa dan fruktosa sekitar 20-70% (bobot kering). Sehingga buah kurma mudah dicerna dan cepat mengganti energi tubuh yang hilang. Buah kurma digunakan dalam penelitian ini untuk memberikan rasa manis pada puding.

Berdasarkan pra penelitian yang dilakukan oleh peneliti menunjukkan semakin banyak penggunaan kulit buah manggis maka mempengaruhi rasa pahit dan pemanasan saat pembuatan puding mempengaruhi tingkat kepadatan pudding ditunjukkan dengan saat poses pemasakan dengan menggunakan api dapat mempengaruhi tingkat pemadatan pudding. Banyaknya buah kurma juga mempengaruhi rasa pada pudding dikarenakan banyaknya kandungan gula pada kurma sehingga mempengaruhi tingkat kepadatan pudding. Semakin sedikit penggunaan kulit manggis dapat mengurangi rasa pahit pada pudding, semakin banyak penambahan kurma maka akan memberikan rasa yang lebih manis pada puding. Pemasukan bubuk agar-agar lebih efektif saat sebelum melakukan perebusan dikarenakan mempermudah bahan untuk tercampur menjadi satu. Berbeda dengan agar-agar yang dimasukkan saat kondisi air perebusan sudah mendidih dikarenakan bahan tidak dapat tercampur dengan merata.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti bermaksud untuk melakukan penelitian dengan judul penelitian, **“KADAR ANTIOKSIDAN DAN UJI ORGANOLEPTIK PUDING KULIT BUAH MANGGIS DENGAN PENAMBAHAN BUAH KURMA SEBAGAI PERASA MANIS ALAMI”**.

B. Pembatasan Masalah

Agar penelitian ini dapat dikaji secara mendalam, maka perlu adanya pembatasan masalah yang dibatasi oleh hal-hal sebagai berikut.

1. Subyek penelitian

Subyek penelitian ini adalah kulit buah manggis, agar-agar dan buah kurma.

2. Obyek penelitian

Obyek penelitian adalah puding dari kulit buah manggis dan kualitas organoleptik puding kulit buah manggis dengan penambahan buah kurma sebagai perasa manis alami.

3. Parameter

Dalam penelitian ini, parameter yang diukur adalah antioksidan dan kualitas organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna, dan daya terima).

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka didapat permasalahan yang perlu dirumuskan dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagaimana kadar antioksidan pada puding kulit buah manggis dengan penambahan buah kurma sebagai perasa manis alami?
2. Bagaimana hasil kualitas puding kulit buah manggis dengan penambahan buah kurma sebagai perasa manis alami?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai pada penelitian ini sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui tinggi rendahnya antioksidan pada puding kulit buah manggis dengan penambahan buah kurma sebagai perasa manis alami.

2. Untuk mengetahui hasil kualitas organoleptik pada puding kulit buah manggis dengan penambahan buah kurma sebagai perasa manis alami.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi semua pihak yang bersangkutan, diantaranya:

1. Bagi peneliti, penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan keterampilan tentang pemanfaatan kulit buah manggis sebagai bahan puding.
2. Bagi masyarakat hasil penelitian ini dapat dijadikan informasi tentang inovasi terbaru tentang puding kulit buah manggis yang mengandung nilai antioksidan yang tinggi yang bermanfaat bagi kesehatan.
3. Pemanfaatan kulit manggis yang tidak terpakai sebagai bahan pembuat puding.
4. Dilihat dari segi ekonomi akan membantu para petani dan pedagang yang berminat mengolah kulit buah manggis sehingga dapat meningkatkan taraf hidup.
5. Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.
6. Menambah wawasan bagi para pembaca.