

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Parijoto merupakan tanaman yang ada di daerah pegunungan atau yang memiliki udara dingin, lebih tepatnya berada di daerah gunung muria yang menjadi ciri khas oleh-oleh dari wisata Gunung Muria, tanama ini juga sering dikonsumsi oleh ibu hamil, karena tanaman ini ini dipercaya dapat menyuburkan kandungan, tanaman ini juga memiliki khasiat untuk mengobati sariawan, radang dan memiliki kandungan antioksidan yang cukup tinggi, namun untuk tanaman parijoto saat ini sudah tersebar luas bahkan diberbagai wilayah sudah ada tanaman tersebut, hanya saja untuk diproduksi menjadi sirup baru tercipta di area gunung muria atau asal mula bertemunya tanaman parijoto tersebut. (Niswah, 2014)

Tanaman parijoto mudah didapatkan di sekitar lereng gunung muria untuk bahan pelengkap lainnya seperti gula, air dan tempat pengemasannya mudah didapati. Minuman saribuah parijoto memiliki rasa yang kurang kuat, untuk itu perlu ditambahkan bahan yang lainnya agar citarasanya menarik salah satu bahan yang bisa ditambahkan adalah markisa.

Tanaman parijoto, merupakan salah satu tanaman yang memiliki antioksidan yang sangat tinggi, begitu juga dengan buah markisa, sehingga saya mau melakukan penelitian ini untuk membuat sari buah yang memiliki kandungan antioksidan yang tinngi, dan memiliki rasa yang kuat dan menarik.

Tanaman markisa merupakan salah satu jenis buah impor yang berasal dari Amerika Selatan yang kemudian berhasil dikembangkan di Indonesia (Surest, dkk., 2013). Diantara spesiesnya yang banyak dibudidayakan secara komersial adalah markisa ungu *Passiflora edulis f. edulis Sims* dan markisa kuning *Passiflora edulis f. flavicarpa Degner* (Sutanto, dkk., 2014). Tanaman markisa dapat berbunga sepanjang tahun, namun musim bunga yang utama adalah bulan Agustus – Oktober dan musim panen raya jatuh pada bulan November – Januari. Tanaman markisa merupakan tanaman merambat dan cocok untuk dibudidayakan dipekarangan. Pertumbuhannya sangat mudah dan

lebih toleran terhadap kekeringan, sehingga banyak dimanfaatkan untuk membuat gapura hidup. Markisa didaerah tropis dapat tumbuh dan berkembang di dataran rendah sampai dataran tinggi.

Buah markisa asam terdiri dari kurang-lebih 45% kulit buah dan 55% bagian yang dapat dimakan dari bobot buah segar. Dari 100 g bagian buah yang dapat dimakan mengandung 69-80 g air, 2.3 g protein, 2.0 gram lemak (hampir semuanya berada dalam biji), 16 g karbohidrat, 3.5 g serat, 10 mg Ca, 1 mg Fe, 20 SI vitamin A, sedikit sekali tiamin, 0.1 mg riboflavin, 1.5 mg niasin dan 20 – 80 mg vitamin C. Nilai energy sebanyak 385 kj/100 g (Verheij dan Coronel 1997, Karsinah et al., 2007). Ditambahkan oleh Surest, dkk (2013) buah markisa mengandung asam sitrat dalam konsentrasi tinggi. Kandungan asam sitrat pada buah markisa berkisar antara 2,4 – 4,8% (Malaka, dkk., 2010). Pencampuran sari parijoto dengan markisa selama ini belum pernah diteliti oleh karena itu agar diperoleh kualitas citarasa kandungan kimia yang baik maka perlu diketahui formulasi pencampuran sari parijoto dan markisa yang tepat.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pencampuran sari buah parijoto dan sari buah markisa terhadap kualitas fisik, kimia dan organoleptik ?
2. Berapa pencampuran sari parijoto dan markisa yang tepat untuk menghasilkan tingkat organoleptik yang disukai panelis atau konsumen ?
3. Bagaimana pengaruh konsentrasi gula terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik ?

C. Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh pencampuran sari parijoto dan markisa terhadap uji kimia, fisik dan organoleptik.
2. Untuk menghasilkan pencampuran sari parijoto dan markisa, yang memiliki tingkat oragoleptik, yang disukai panelis atau konsumen.
3. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi gula terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik.