

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minuman sari buah menurut SNI 01-3719-1995 merupakan minuman ringan yang dibuat dari campuran sari buah dengan air minum dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Sari buah merupakan hasil pengepresan atau hasil ekstraksi buah yang sudah disaring. Sari buah adalah cairan yang diperoleh dari bagian buah yang dapat dimakan yang dicuci, dihancurkan, dijernihkan (jika dibutuhkan), dengan atau tanpa pasteurisasi dan dikemas untuk dapat dikonsumsi langsung.

Buah-buahan merupakan bahan pangan yang sangat mudah mengalami kerusakan apabila tidak segera ditangani. Jumlah kerusakan sebelum dikonsumsi mencapai 30 – 40%, sedangkan sisanya sebagian besar dijual dalam bentuk segar. Seperti halnya buah-buahan lainnya, buah melon mudah mengalami kerusakan. Kerusakan ini disebabkan buah melon masih aktif melakukan kegiatan fisiologis sehingga terjadi perubahan-perubahan kimia menuju kemunduran mutu. Selain itu buah melon secara fisik mudah rapuh, lunak, dan tidak tahan terhadap perlakuan fisik atau mekanis maka buah melon mudah sekali mengalami kerusakan dan mempunyai umur simpan pendek sehingga mempersempit jangkauan pemasaran (Winarno, 1993, dalam Wantini, 2008).

Menurut Kusumawati (2008), sari buah melon mempunyai daya tahan simpan yang jauh lebih baik jika dibandingkan dengan melon dalam keadaan segar, karena dalam proses pembuatan sari buah melalui proses pasteurisasi,

sterilisasi dan disimpan dalam wadah yang steril sehingga mencegah adanya kerusakan oleh mikroba. Proses pasteurisasi tidak membunuh semua mikroba namun menurunkan sebagian yang ada dalam bahan pangan. Pada umumnya, pasteurisasi sari buah atau *juice* dilakukan pada suhu 80 °C selama 20 menit.

Minuman fungsional merupakan salah satu pangan fungsional. Sebagai minuman fungsional tentunya harus memenuhi dua fungsi utama yaitu memberikan asupan gizi serta pemuasan sensori seperti rasa yang enak dan tekstur yang baik. Proses pengolahan tanaman herbal menjadi minuman fungsional memerlukan pengetahuan tentang kandungan senyawa aktif dan teknik formulasi. Minuman fungsional dapat dilengkapi dengan fungsi tersier, diantaranya probiotik, untuk menambah asupan vitamin dan mineral tertentu dan juga dapat meningkatkan stamina tubuh dan mengurangi resiko penyakit tertentu. Menurut konsensus pada *The First International Conference on East-West Perspective on Functional Foods* tahun 1996, pangan fungsional adalah pangan yang karena kandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan di luar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya.

Minuman fungsional merupakan jenis pangan yang memiliki ciri-ciri fungsional sehingga berperan dalam perlindungan, pencegahan terhadap penyakit, serta peningkatan kinerja fungsi tubuh. Sari buah pada umumnya dibuat dengan cara menghancurkan daging buah dan kemudian ditekan (*pressing*) untuk memperoleh sarinya. Pengawet biasanya ditambahkan untuk memperpanjang daya simpan sari buah, selanjutnya cairan tersebut disaring,

dibotolkan, dan dipasteurisasi agar daya simpan pada sari buah semakin lama. Minuman sari buah adalah sari buah yang telah diencerkan dengan menggunakan air. Kandungan sari buah pada minuman minimal harus 35% dengan atau tanpa penambahan gula.

Proses pengolahan tanaman herbal maupun minuman fungsional membutuhkan pengetahuan tentang kandungan bahan aktif dari bahan. Formulasi atau campuran minuman fungsional adalah bagian terpenting untuk menghasilkan minuman fungsional dengan cita rasa produk yang diterima oleh masyarakat, maupun perannya dalam kesehatan dapat dipercaya. Untuk mengetahui formulasi yang tepat dapat dilakukan dengan uji organoleptik. Uji organoleptik diberikan untuk mengetahui tingkat kesesuaian atau kesukaan produk dapat diterima oleh panelis (konsumen). Pengembangan industri pangan fungsional tidak hanya menguntungkan bagi industri, tapi juga pemerintah dan masyarakat.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbandingan sari buah melon : air terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional yang dihasilkan?
2. Bagaimana pengaruh jumlah penambahan buah lemon terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional yang di hasilkan?
3. Pada perbandingan buah melon : air dengan jumlah penambahan lemon berapa yang mampu menghasilkan minuman sari buah yang disukai oleh panelis?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh perbandingan sari buah melon : air terhadap sifat Fisikokomia dan Organoleptik minuman fungsional
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan buah lemon terhadap sifat Fisikokomia dan Organoleptik minuman fungsional
3. Mengetahui perbandingan buah melon : air dengan penambahan lemon yang mampu menghasilkan minuman sari buah yang disukai oleh panelis.

D. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat diperoleh informasi cara pembuatan minuman fungsional berupa sari buah melon dengan penambahan buah lemon sebagai bahan pengawet alami untuk memperpanjang umur simpan produk minuman sari buah melon. Selain itu diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah yang dapat bermanfaat bagi ilmu pengetahuan dan teknologi pangan terkhusus inovasi pembuatan minuman sari buah melon sehingga dapat dimanfaatkan oleh institusi sebagai penelitian terbaru mengenai minuman fungsional, akademisi, masyarakat untuk mengedukasi masyarakat tentang pentingnya minuman fungsional untuk mencegah berbagai macam penyakit dan dampak lain yaitu meningkatkan imunitas tubuh, pemerintah sebagai penambah segmen pasar tentang minuman fungsional dan industry sebagai keuntungan untuk meningkatkan formulasi minuman fungsional.