

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nanas adalah salah satu buah yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, akan tetapi hanya bagian daging buahnya saja yang dimanfaatkan, sedangkan bagian bonggol, dan kulitnya hanya menjadi limbah buangan saja atau digunakan sebagai pakan ternak. Limbah kulit nanas ini termasuk limbah organik yang masih mengandung banyak nutrisi yang dapat dimanfaatkan apabila dibiarkan begitu saja tanpa penanganan yang tepat akan mencemari lingkungan. Menurut Wijana dkk, (2014) kulit nanas mengandung 81,72 % air; 20,87 % serat kasar; 17,53 % karbohidrat; 4,41 % protein dan 13,65 % gula reduksi. limbah kulit nanas merupakan salah satu sumber karbohidrat dan glukosa yang cukup tinggi. Kulit nanas juga dapat diolah menjadi sirup dengan bahan baku kulit nanas sebanyak 75% + 25% buah nanas dan akan menghasilkan sirup dengan aroma dan rasa sirup yang normal dan sesuai dengan syarat mutu sirup. Banyaknya kandungan karbohidrat dan gula dalam kulit nanas, memungkinkan kulit buah ini digunakan sebagai bahan baku pembuatan cuka organik.

Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (POM) tahun 2001 pangan fungsional adalah pangan yang secara alami maupun melalui proses mengandung satu atau lebih senyawa yang berdasarkan hasil kajian ilmiah dianggap mempunyai fungsi fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan. Pangan fungsional dikonsumsi layaknya makanan atau minuman, mempunyai karakteristik sensori berupa penampakan, warna, tekstur dan

cita rasa yang dapat diterima oleh konsumen, serta tidak memberikan kontraindikasi dan tidak memberikan efek samping terhadap metabolisme zat gizi lainnya jika digunakan pada jumlah penggunaan yang dianjurkan. Meskipun mengandung senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan, pangan fungsional tidak berbentuk kapsul, tablet atau bubuk yang berasal dari senyawa alami (Badan Pengawasan Obat dan Makanan 2001). Produk minuman fungsional yang beredar di pasaran tersedia dalam berbagai bentuk, seperti jus (sari buah), serbuk minuman cepat larut (serbuk instan), serta dalam bentuk teh herbal (teh celup).

Madu memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Madu mengandung berbagai jenis gula, yaitu monosakarida, disakarida dan trisakarida. Monosakarida terdiri atas glukosa dan fruktosa sekitar 70%, disakarida yaitu maltosa sekitar 7% dan sukrosa antara 1-3%, sedangkan trisakarida antara 1-5%. Dalam madu juga terdapat banyak kandungan asam amino, vitamin, mineral, asam, enzim serta serat. Asam amino yang terdapat dalam madu berjumlah 18 jenis. Vitamin dalam madu berupa thiamin, riboflavin, niasin, asam pantotenat, folat, vitamin B6, B12, C, A, D, dan vitamin K. Enzim yang terkandung dalam madu antara lain enzim invertase, amilase atau diastase, glukosa oksidase, katalase, dan asam fosfatase. Madu mengandung sekitar 15 jenis asam sehingga pH madu sekitar 3,9-5,4. Kandungan mineral dalam madu yang telah diketahui antara lain Sulfur (S), Kalsium (Ca), Tembaga (Cu), Mangan (Mn), Besi (Fe), Fosfor (P), Kalium (K), Klor (Cl), Magnesium (Mg), Iodium (I), Seng (Zn), Silikon (Si),

Natrium (Na), Molibdenum (Mo) dan Alumunium (Al). Masing-masing mineral ini memiliki manfaat, diantaranya adalah Mangan yang berfungsi sebagai antioksidan dan berpengaruh dalam pengontrolan gula darah serta mengatur hormon steroid.

Salah satu limbah kulit buah yang dapat diolah dan bernilai ekonomis yang tinggi adalah kulit buah nanas. Kulit buah nanas merupakan limbah organik yang mengandung banyak nutrisi dan dapat diolah menjadi makanan atau minuman. Salah satunya adalah hasil olahan kulit buah nanas adalah sirup kulit buah nanas.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh jenis kulit nanas dan konsentrasi madu terhadap karakteristik minuman fungsional sari kulit buah nanas ?
2. jenis kulit buah nanas dengan konsentrasi madu manakah yang disukai oleh panelis

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui pengaruh jenis kulit nanas dan konsentrasi madu terhadap karakteristik minuman fungsional sari kulit buah nanas
2. jenis kulit buah nanas dengan konsentrasi madu manakah yang disukai oleh panelis

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah terciptanya produk pangan fungsional berupa minuman fungsional dari limbah kulit nanas dengan konsentrasi penambahan madu yang disukai oleh konsumen.