# I. PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Mobilitas masyarakat yang semakin tinggi memerlukan kondisi kesehatan yang optimal. Kondisi kesehatan tubuh tentunya tidak bisa lepas dari konsumsi makanan yang sehat. banyaknya penyakit yang ditimbulkan karena cara mengkonsumsi makanan yang salah ataupun keamanan makanan yang tidak terjaga menyebabkan masyarakat cenderung bersikap hati-hati oleh karna itu sekarang banyak produk-produk makanan kesehatan yang dikembangkan.

Minuman kesehatan sebagai salah satu produk yang sudah dikenal masyarakat, banyak dijumpai di pasaran dengan berbagai merek dan bentuk, seperti dalam bentuk cair, serbuk instan ataupun tablet. Kecenderungan masyarakat saat ini adalah lebih suka menggunakan produk yang kemasan dan penyajiannya lebih praktis dan cepat, karena tidak perlu membutuhkan banyak waktu dalam mempersiapkannya. Salah satu contoh minuman kesehatan yang dapat dijumpai adalah minuman instan, minuman instan yang dikembangkan berbahan baku busa-busa salah satunya nanas.

Nanas salah satu buah yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dan dapat ditemukan dengan mudah di pasaran.selama ini nanas hanya dimanfaatkan daging buahnya saja sebagai jus , selai ,salat  dan sirup . sebenarnya daging buah  nanas ini masih mengandung banyak nutrisi seperti karbohidrat, vitamin dan senyawa antioksidan sehingga dapat dimanfaatkan kembali menjadi produk minuman instan.

Buah nanas (Ananas comocus (L) Merr) jenis buah-buahan Tropis yang terpopuler di dunia ini. Buah nanas mengandung banyak gizi atau nutrisi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Nutrisi atau Gizi yang terkandung di dalam buah nenas diantaranya seperti Vitamin C, Manganese dan Asam Folat. Buah nanas juga merupakan satu-satunya buah-buahan yang mengandung senyawa Bromelain.Enzim Bromelain yang terkandung pada buah Nenas dapat memberikan manfaat kesehatan bagi yang mengkonsumsinya. Manfaat tersebut diantaranya seperti meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mencegah penyakit kanker, penyembuhan luka dan meningkatkan kesehatan pada usus.

Kandungan nutrisi buah nanas yaitu protein kasar 8,86%, serat kasar 17,66%, lemak kasar 1,88%, abu 4,52%, BETN 70,47% . Dan energi metabolisme 1995 kkal/kg (Anonim, 2015). Bardiya dkk. (1996) melaporkan bahwa buah nenas mengandung 19,8% selulosa dan 11,7% hemiselulosa.

Penggunaan buah nanas sebagai bahan baku minuman instan dapat dikombinasikan dengan bahan lain misalnya bunga kecombrang menjadi zat antioksidan yaitu zat aktif alkaloid, flavonoid, polifenol, steroid, saponin, dan minyak atsiri. Senyawa-senyawa tersebut merupakan senyawa anti mikrobia yang memiliki kemampuan antiseptik, mematikan kuman, antioksidan, dan fungisida (Valianty, 2002). Antimikroba adalah bahan yang bisa mencegah pertumbuhan bakteri, kapang dan khamir pada makanan Chan (2007). Hal ini menunjukkan bahwa ekstrak bunga kecombrang dari

etil asetat dan etanol yang telah mampu menghambat pertumbuhan bakteri Wong dkk., (1993). Faktor-faktor yang mempengaruhi aktivitas antibakteri bunga kecombrang antara lain pH, garam dan pemanasan. Pada pH asam aktivitas anti bakteri bunga kecombrang lebih ampuh dibandingkan pH basa. Penambahan garam dalam jumlah tertentu akan meningkatkan aktivitas antibakterinya dan meskipun dipanaskan pada suhu 100$^{o}$C sampai 30 menit antibakteri pada kecombrang masih aktif Jaafar, dkk., (2007) Chan, dkk., (2007) melaporkan bahwa bunga dari kecombrang mengandung kadar fenolik yang tinggi dan asam askorbat, juga dapat digunakan sebagai antioksidan dan menghambat aktivitas tirosin.

Pada pembuatan minuman instan buah nanas dan bunga kecombrang perlu ditambahkan bahan pengisi (filer) . salah satu filer adalah dekstrin mempunyai struktur molekul yang lebih kecil dan lebih bercabang dibandingkan dengan pati, dan dekstrin juga dapat larut didalam air dingin. Dekstrin juga dapat membentuk larutan kental yang mempunyai sifat adehesive kuat (Triyono, A. 2006). Filer lainnya adalah gum arab mampu bertujuan sebagai pengikat flavor, bahan pengental, pembentuk lapisan tipis dan pemantap emulsi. Bahan pengisi lainnya adalah karagenan berfungsi sebagai ,stabilisator (pengatur keseimbangan), thickener (bahan pengental), sebagai pengemulsi.

## A. Rumusan Masalah

1. Apakah campuran buah nanas dan kecombrang dapat diterima dimasyarakat.
2. Apakah ketiga bahan pengikat tersebut dapat menyatu dan tidak menimbulkan efek samping yang signifikan .
3. Karakteristik bubuk dengan variasi bahan pengikat.

## B. Tujuan

Tujuan dalam penelitian ini yaitu

1. Mengetahui pengaruh perbandingan ekstrak buah nanas dan bunga kecombrang terhadap kandungan aktifitas antioksidan,kadar air, kadar abu, kecepatan larut, intensitas warna dan organolebtik minuman bubuk instan.
2. Mengetahui pengaruh jenis filer terhadap kualitas minuman bubuk.
3. Mendapatkan minuman instan nanas dan bunga kecombrang yang paling disukai panelis.

## C. Manfaat Penelitian

Mengetahui informasi cara pembuatan bubuk minuman instan.

Menghasilkan produk bubuk instan dari buah nanas dan bunga kecombrang yang menyehatkan.Diharapkan mampu menjadi acuan untuk mendukung pengembangan kreatifitas-kreatifitas mahasiswa pada umumnya yang mempuyai manfaat baik dalam institusi maupun masyarakat. Bagi mahasiswa, dengan adanya kegiatan penelitian merupakan kesempatan

untuk mengaplikasikan ilmu pengetehuan yang didapatkan dan menambah wawasan pengetahuan dengan berbagai inovasi baru dan syarat wisuda.