

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard) merupakan salah satu buah yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena buah semangka rasanya manis, renyah dan kandungan airnya yang banyak (Prajnanta, 2004). Tanaman semangka mempunyai arti penting bagi perkembangan sosial ekonomi rumah tangga maupun negara, pengembangan budidaya komoditas ini mempunyai prospek cerah karena dapat mendukung upaya peningkatan pendapatan petani, pengentasan kemiskinan, perbaikan gizi, perluasan kesempatan pekerjaan, pengurangan impor buah-buahan dan peningkatan ekspor, serta memberikan keuntungan usaha yang memadai (Rukmana, 1994).

Buah semangka adalah salah satu buah yang disukai oleh masyarakat karena buah semangka mempunyai rasa yang khas dengan rasanya yang manis dan juga buah semangka mempunyai banyak kandungan vitamin, salah satu kandungan vitamin yang ada adalah vitamin A, buah semangka tidak hanya mempunyai manfaat hanya di dalam dagingnya saja, limbah buah semangka juga mempunyai nilai jual salah satunya adalah biji buah semangka yang juga bisa dijadikan olahan menjadi kuaci, serta kulit buah semangka yang juga bisa di olah menjadi asinan atau acar. Budidaya tanaman semangka perlu dikembangkan, melihat dari kesadaran diri masyarakat akan pentingnya buah-buahan dalam pemenuhan gizi sehari-hari (Budiastuti *et al*, 2012). Daging buah semangka sudah banyak yang dijadikan olahan sebagai penambah nilai jual dari buah semangka. Salah satu olahan daging buah semangka yakni dapat dijadikan sirup ataupun minuman segar.

Seiring berkembangnya industri pembuatan minuman segar yang beredar di masyarakat, banyak industri yang menjadikan buah-buahan sebagai bahan utama untuk pembuatan minuman segar, salah satunya adalah olahan sirup dari buah semangka yang mudah ditemukan. Dalam pembuatan sirup sering ditambahkan bahan tambahan salah satunya adalah pengawet sintetis. Salah satu bahan pengawet yang banyak digunakan adalah asam benzoat. Natrium benzoat digunakan sebagai pengawet untuk menjaga umur simpan pada olahan minuman segar, batas aman pemakaian natrium benzoat untuk digunakan sebagai bahan

pengawet adalah 0,1%. Kerusakan yang biasanya terjadi pada sirup maupun minuman sari buah yaitu adanya penurunan kadar vitamin yang terkandung dalam sirup buah maupun sari buah, kerusakan lainnya pada sirup buah dan sari buah terjadi akibat mikroorganisme yang akan mempengaruhi fisik pada sirup buah dan sari buah (Encik, 2016). Adapun kerusakan pada sirup yang disebabkan oleh tumbuhnya jamur karena adanya aktivitas mikroorganisme didalam sirup semangka. Bila sel mikroba asam/basa maka akan terjadi gangguan pada organ-organ sel sehingga metabolisme terhambat dan akhirnya sebagian sel mati, kapang membran sel hanya permeabel terhadap molekul asam yang tidak terdisosiasi, maka untuk mendapatkan keefektifan yang tinggi sebaiknya asam-asam tersebut digunakan dalam lingkungan asam (Khurniyati, 2015).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana penilaian sensoris sirup semangka dengan konsentrasi pengawet natrium benzoat yang berbeda ?
2. Bagaimana nilai pH dan total padatan terlarut sirup semangka setelah disimpan selama 4 minggu ?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui konsentrasi bahan pengawet natrium benzoat pada penilaian sensoris sirup semangka.
2. Mengetahui nilai pH dan total padatan terlarut pada sirup semangka setelah dilakukan penyimpanan selama 4 minggu.