

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman fungsional merupakan salah satu produk pangan yang terus berkembang seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat. Minuman fungsional tidak hanya berfungsi untuk menghilangkan rasa haus, tetapi juga memiliki manfaat tambahan bagi kesehatan karena mengandung senyawa bioaktif, vitamin, mineral, dan antioksidan. Saat ini, pengembangan minuman fungsional berbasis bahan alami semakin diminati, terutama yang berasal dari buah-buahan lokal, karena dinilai lebih aman, mudah diperoleh, serta memiliki potensi ekonomi yang tinggi. Diversifikasi produk olahan berbasis buah lokal juga menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian dan mengurangi kerugian pascapanen akibat buah yang mudah rusak (Wulandari, 2023).

Salah satu buah lokal yang berpotensi dikembangkan sebagai minuman fungsional adalah buah salak. Buah salak merupakan komoditas buah tropis yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi, seperti karbohidrat, vitamin, mineral, serat, serta senyawa antioksidan yang bermanfaat bagi tubuh. Menurut Juwitaningtyas *et al.* (2020), buah salak mengandung karbohidrat sebesar 20,9 gram dan kalsium sebesar 28 miligram. Selain itu, buah salak juga diketahui memiliki kandungan senyawa fenolik dan flavonoid yang berpotensi sebagai antioksidan alami untuk menangkal radikal bebas. Kandungan gizi tersebut menjadikan buah salak berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan fungsional yang memiliki manfaat kesehatan sekaligus nilai ekonomi yang lebih tinggi (Widnyani *et al.*, 2024).

Produksi buah salak di Indonesia, khususnya di Jawa Timur, tergolong cukup tinggi. Data Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur (2022) menunjukkan bahwa produksi buah salak di Kabupaten Bangkalan mencapai 15.281 ton. Salak Bangkalan memiliki karakteristik khas dibandingkan dengan jenis salak lainnya, yaitu kandungan air yang lebih tinggi sehingga memberikan rasa segar saat dikonsumsi (Kamalia *et al.*, 2021). Buah salak banyak dihasilkan di Desa Bilaporah, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan dengan berbagai varietas seperti salak apel, bunter, cocor, kerbau, penjalin, dan senase. Namun demikian, buah salak memiliki umur simpan yang relatif pendek karena

kandungan airnya cukup tinggi sehingga mudah mengalami kerusakan selama penyimpanan. Kondisi tersebut menyebabkan buah salak perlu diolah menjadi produk lain agar lebih tahan lama dan memiliki nilai jual yang lebih baik.

Selama ini, pemanfaatan buah salak masih terbatas pada konsumsi buah segar maupun produk olahan sederhana seperti dodol salak, manisan salak, selai salak, dan wingko salak (Suryawati & Irawati, 2022). Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan buah salak menjadi produk yang lebih praktis, bernilai ekonomi tinggi, dan memiliki manfaat kesehatan. Salah satu alternatif pengolahan yang dapat dilakukan adalah mengembangkan buah salak menjadi minuman fungsional berbentuk serbuk instan. Minuman serbuk instan memiliki beberapa keunggulan, antara lain praktis dalam penyajian, mudah didistribusikan, memiliki umur simpan lebih panjang, serta lebih efisien dalam penyimpanan dan pemasaran.

Dalam proses pembuatan minuman fungsional berbasis buah salak, tahap pengeringan merupakan salah satu proses yang sangat penting karena berpengaruh terhadap mutu produk akhir. Pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air bahan sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan memperpanjang umur simpan produk. Selain itu, proses pengeringan juga memengaruhi karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik produk seperti warna, aroma, rasa, kadar air, kelarutan, dan kandungan senyawa bioaktif. Menurut Fitriani (2016), proses pengeringan dapat membantu mempertahankan senyawa aktif pada bahan apabila dilakukan dengan kondisi yang tepat.

Lama dan suhu pengeringan merupakan faktor penting yang menentukan kualitas produk minuman fungsional yang dihasilkan. Penggunaan suhu pengeringan yang terlalu tinggi atau waktu pengeringan yang terlalu lama dapat menyebabkan kerusakan senyawa bioaktif, perubahan warna, penurunan cita rasa, serta menurunkan kandungan nutrisi pada produk. Sebaliknya, suhu yang terlalu rendah dan waktu pengeringan yang terlalu singkat dapat menyebabkan kadar air produk masih tinggi sehingga produk menjadi mudah rusak dan memiliki umur simpan yang pendek. Oleh karena itu, diperlukan pengaturan suhu dan lama pengeringan yang tepat agar diperoleh produk minuman fungsional berbasis buah salak dengan karakteristik yang baik (Rosyidah *et al.*, 2024).

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian mengenai pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap karakteristik minuman fungsional berbasis buah salak perlu dilakukan untuk mengetahui kondisi pengeringan terbaik dalam menghasilkan produk yang berkualitas, memiliki kandungan senyawa fungsional yang optimal, serta memiliki daya simpan yang lebih lama.

1.2 Rumusan Masalah

Berikut merupakan beberapa rumusan masalah dari penelitian ini:

1. Bagaimana pengaruh suhu dan lama pengeringan salak sebagai bahan baku minuman fungsional buah salak?
2. Bagaimana minuman fungsional buah salak dapat diterima secara organoleptik oleh konsumen sebagai alternatif minuman fungsional?

1.3 Tujuan Penelitian

Berikut merupakan beberapa tujuan dari penelitian ini:

1. Untuk mengidentifikasi pengaruh suhu dan lama pengeringan salak terhadap kualitas minuman fungsional buah salak.
2. Untuk menentukan formula yang paling disukai oleh konsumen berdasarkan uji sensoris sebagai alternatif minuman fungsional.

1.4 Manfaat Penelitian

Berikut merupakan beberapa manfaat dari penelitian ini:

1. Untuk memperkenalkan potensi pemanfaatan buah salak Bangkalan dalam mengembangkan produk sebagai minuman fungsional.
2. Mampu menghasilkan produk minuman fungsional buah salak sebagai minuman yang kaya akan manfaat.