

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pesatnya perkembangan industrialisasi di Indonesia, memberikan dorongan pada semua industri untuk bersaing dalam perdagangan. Persaingan ini bisa berupa promosi dan kualitas dari produk yang dihasilkan. Promosi bisa dilakukan kapan saja maupun dimana saja oleh masing-masing industri. Sedangkan kualitas bisa dilihat dari mutu, standarisasi, maupun daya simpan dari produk yang dihasilkan.

Di industri besar semua aspek tersebut dapat dengan mudah dicapai, namun lain halnya dengan industri kelas menengah, industri kelas menengah biasanya kesulitan untuk bersaing dengan industri besar lainnya. Selain pengetahuan dan informasi yang terbatas, hal ini juga disebabkan karena faktor biaya dan peralatan yang terbatas. Ada juga yang memang mengenyampingkan semua hal diatas karena memang tidak peduli.

Terdapat banyak industri pangan di Indonesia, sebagai contoh industri makanan (keripik, biskuit, dll), minuman (sari buah, jus buah, dll), susu (susu fermentasi, pasteurisasi, dll) dan tembakau (rokok). Industri pangan adalah industri yang mengolah bahan hasil pertanian, baik mentah ataupun setengah mentah menjadi barang jadi yang berupa makanan, minuman, susu, dll.

Industri pangan meliputi makanan, minuman, susu dan tembakau. Contohnya penjualan pada produk keripik singkong, singkong yang dijual berupa komoditi kisaran harganya rata - rata dijual Rp 3000-5000 per kg, namun ketika dijual dalam bentuk keripik, harga singkong bisa menjadi Rp 5000 per bungkusnya. Jadi secara tidak langsung industri pangan membuat daya jual lebih tinggi. Contoh lainnya pada buah salak yang dijual berupa komoditi seharga Rp 3.000-5.000 per kg, sedangkan saat salak telah diolah menjadi minuman sari buah, harga sari buah tersebut bisa mencapai Rp 3000 - 4000 per 250 ml.

CV. Ambudi Makmur II Bangkalan, mengolah bermacam - macam produk yang berbahan dasar buah-buahan lokal, yang utamanya buah salak. Salah satu produk dari CV. Ambudi Makmur II Bangkalan yaitu minuman sari buah yang

berbahan dasar buah salak. Minuman ini sebenarnya menarik dan bermanfaat, salah satu manfaat dari minuman ini digunakan untuk obat diare, minuman sari buah salak ini dikemas dengan kemasan botol plastik ukuran 250 ml, dan harga perkemasan Rp.3000. Minuman sari buah ini diolah dengan campuran air dan gula, namun karena daya simpannya yang hanya bertahan kurang lebih 2 hari dalam suhu ruang dan kurang lebih 2 bulan dalam udara sejuk. Dengan daya simpan yang sedemikian rupa, maka minuman ini sulit untuk dipasarkan dalam jarak jauh dari tempat produksinya. Hal ini membuat CV. Ambudi Makmur II Bangkalan hanya menerima pesanan saja, dan tidak memproduksi secara berkala.

Kerusakan pada minuman sari buah seperti bau alkohol, rasa asam, dan pembentukan gas. Hal ini terjadi adanya proses fermentasi alami yang disebabkan oleh pertumbuhan khamir atau bakteri asam laktat. Fermentasi alami ini terjadi bisa disebabkan karena pada salah satu proses terjadi pencemaran mikroba. Pencemaran mikroba yang dapat menyebabkan kerusakan pada sari buah, dapat dicegah melalui pendekatan pasteurisasi, selain mencegah pertumbuhan mikroba melalui proses pasteurisasi, pencegahan dapat dilakukan dengan penambahan bahan pengawet.

Bahan tambahan pengawet biasanya digunakan untuk memperpanjang daya simpan sebuah produk, pengawet dibagi menjadi dua. Pengawet alami umumnya murni dari alam. Sedangkan pengawet kimia ada yang diizinkan oleh pemerintah kita dengan batasan-batasan tertentu yang telah ditetapkan pada SNI, dan ada juga yang dilarang untuk dipakai pada makanan ataupun minuman.

Pengawet alami adalah bahan pengawet yang banyak mengandung khasiat bagi makanan dan minuman, bahan pengawet alami juga relatif aman bagi kesehatan, dari pada bahan pengawet sintetis yang apabila terjadi ketidaksempurnaan proses dapat mengandung zat-zat berbahaya yang dapat mengganggu kesehatan. Bahan pengawet alami banyak terkandung dalam hasil alam kita, biasanya bahan pengawet alami banyak ditemukan pada rempah-rempah. Karena rempah-rempah mengandung zat anti mikroba yang khas sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengawet makanan dan minuman.

Senyawa anti mikroba ini biasanya ditambahkan pada makanan dan minuman untuk menghambat laju pertumbuhan mikroba perusak dan pembusuk. Selain itu bahan pengawet alami juga lebih mudah didapatkan di pasar-pasar tradisional. Sedangkan dalam proses pembuatan bahan pengawet alami juga relatif mudah dan murah.

Daya simpan adalah kuatnya suatu produk yang disimpan dalam kurun waktu yang diinginkan tanpa mengurangi kandungan dalam produk tersebut dan tidak rusak serta tetap aman untuk dikonsumsi. Daya simpan ini penting bagi semua pihak, karena dengan daya simpan yang lama dan kandungan dalam produk tidak terkontaminasi, maka produk yang akan dipasarkan dapat dijual dengan waktu yang lama dan jarak yang jauh dapat dicapai tanpa harus memikirkan lama penyimpanan.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berapa umur simpan minuman sari buah salak dengan penambahan pengawet alami ?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian ini yaitu.:

1. Mendeskripsikan penambahan pengawet alami daun jambu biji dan kulit batang kayu manis terhadap pH, total asam, °Brix dan kecerahan warna minuman sari buah salak.
2. Pendugaan umur simpan minuman sari buah salak berdasarkan pH dan kecerahan warna sebagai parameter minuman sari buah salak

### **1.4 Batasan Masalah**

Bahan pengawet alami yang digunakan dalam penelitian ini yaitu daun jambu biji dan kulit batang kayu manis.