

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah semangka merupakan salah satu buah yang paling digemari di Indonesia. Buah yang bernama latin *Citrullus lanatus* ini merupakan tanaman merambat yang berasal dari Afrika Barat. Buah yang masih berkerabat dengan ketimun-ketimunan ini memiliki ciri kulit yang keras berwarna hijau, bermotif salur pada kulitnya, dan daging buah yang berwarna merah atau kuning. Tanaman ini dapat bertahan dengan baik pada musim kemarau maupun musim penghujan. Buah semangka mengandung banyak air sehingga sering disajikan sebagai pencuci mulut dan jus.

Tanaman semangka banyak dibudidayakan di daerah Asia Timur seperti Tiongkok dan Jepang. Saat ini sudah banyak petani yang membudidayakan semangka di Indonesia. Pusat pembudidayaan semangka terdapat di empat provinsi di Indonesia yaitu Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, dan Lampung. Sebenarnya terdapat puluhan jenis semangka yang dapat dibudidayakan namun terdapat tiga jenis semangka yang sangat digemari petani Indonesia. Jenis-jenis semangka tersebut ialah semangka *sweet beauty*, semangka *new dragon*, dan semangka *yellow baby*.

Semangka *sweet beauty* merupakan semangka yang paling banyak ditanam di Indonesia. Ciri semangka *sweet beauty* ialah kulit buahnya yang tebal sehingga semangka ini tahan terhadap bantingan. Bagian daging dari buah semangka ini berwarna merah dengan kulit berwarna hijau muda. Semangka *new dragon* memiliki beberapa kesamaan dengan semangka *sweet beauty* yaitu daging buah berwarna merah dan kulit yang tebal. Perbedaan yang mencolok antara semangka *new dragon* dengan semangka *sweet beauty* ialah buahnya yang berbentuk bulat lonjong dengan ukuran yang lebih besar kandungan beta karoten dan likopen lebih banyak.

Selain rasanya yang segar dan manis, semangka memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Buah semangka banyak mengandung nutrisi lengkap yang dapat

dimanfaatkan untuk mencegah asma, menurunkan tekanan darah, mencegah kanker, mengatasi sembelit, mencegah dehidrasi, menghaluskan dan melembutkan kulit, dan banyak manfaat lainnya.

Banyaknya kandungan gizi di dalam semangka, maka tak heran jika semangka sering dijadikan olahan makanan mulai dari *appetizer*, *dessert*, hingga minuman. Pada umumnya masyarakat hanya mengonsumsi daging semangka saja sedangkan belum banyak yang memanfaatkan kulit buah semangka. Faktanya, kandungan zat *citrulline* pada kulit buah semangka jauh lebih besar daripada daging buahnya. Terdapat sekitar 16,7 mg /dwt g zat *citrulline* pada daging buah semangka sedangkan kulitnya mengandung sekitar 24,7 mg/dwt g. Zat ini terbukti ampuh untuk mengurangi *ammonia* dari tubuh dan menurunkan tekanan darah. Selain itu, kulit buah semangka juga mengandung antioksidan yang cukup tinggi. Melihat banyaknya limbah kulit semangka dan kandungan gizi yang terkandung di dalamnya, penulis mendapatkan ide untuk melakukan pemanfaatan pada kulit buah semangka sebagai bahan dasar pembuatan manisan buah.

Buah bit menjadi salah satu tanaman yang belum banyak dikembangkan oleh masyarakat Indonesia. Setiap 100 gram bit terkandung 87,6 gram air, 41 kkal energi, 1,6 gram protein, 0,1 gram lemak, 9,6 gram karbohidrat, 1,1 gram abu, 2 mg kalsium, 43 mg fosfor, 1 mg besi, 0,02 mg tamin, dan 10 mg vitamin C. Salah satu manfaat buah bit ialah sebagai bahan pewarna alami dalam berbagai pembuatan pangan olahan. Selain sebagai pewarna alami, buah bit juga memiliki fungsi sebagai antioksidan yang cukup tinggi (Mastuti dan Retno, 2010). Antioksidan berfungsi sebagai penetral radikal bebas melalui perlindungan terhadap protein, sel, jaringan, dan organ-organ tubuh.

Manisan buah menjadi salah satu olahan yang banyak disukai masyarakat Indonesia. Sajian ini sangat cocok disantap di berbagai macam kesempatan. Sejatinya manisan buah merupakan buah-buahan yang direndam bersamaan dengan gula dengan bahan tambahan lainnya. Olahan ini biasanya memiliki rasa yang manis, segar, asam, dan terkadang pahit tergantung jenis buah yang digunakan. Dalam proses pembuatan manisan, penambahan gula akan membuat kandungan gula dalam buah meningkat dan mengurangi kadar air. Hal ini dapat

menjadikan buah lebih tahan lama dikarenakan terhambatnya pertumbuhan mikroorganisme perusak buah.

Pada umumnya kita mengenal tiga jenis manisan buah yaitu manisan basah, manisan kering, dan acar. Manisan basah terbuat dari jenis buah-buahan yang keras. Kandungan air dalam manisan buah tentu lebih banyak daripada jenis manisan yang lainnya. Tampilan manisan basah juga jauh lebih menarik. Berbeda dengan manisan basah yang hanya harus ditiriskan setelah dimasak, manisan kering harus dijemur terlebih dahulu setelah ditiriskan. Hal tersebut tentu menjadikan manisan kering memiliki kadar air yang lebih rendah namun memiliki daya simpan yang lebih lama. Sedangkan acar merupakan manisan buah dengan rasa cuka yang khas dan sering disantap sebagai pelengkap makanan utama.

Dari pemaparan yang terdapat dalam latar belakang penelitian maka penulis tertarik meneliti pemanfaatan kulit buah semangka. Oleh karena itu penulis mengambil judul **“Pemanfaatan Buah Bit Sebagai Pewarna Alami Pada Produk Manisan Kulit Semangka”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang yang terdapat dalam latar belakang penelitian maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep manisan kulit semangka berbasis buah bit sebagai pewarna alami?
2. Bagaimanakah daya terima konsumen terhadap manisan kulit semangka berbasis buah bit sebagai pewarna alami?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formulasi resep manisan kulit semangka berbasis buah bit sebagai pewarna alami.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap manisan kulit semangka berbasis buah bit sebagai pewarna alami.

1.4 Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini, jika berhasil didapat memiliki manfaat secara teoritis dan praktis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Menambah pengetahuan serta wawasan mahasiswa mengenai variasi jenis manisan buah.
2. Memperluas pengetahuan mahasiswa untuk membuat sebuah variasi terhadap bahan makanan yang memiliki nilai ekonomis yang kurang
3. Peneliti ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi masyarakat umum, rumah tangga, maupun industri yang mengolah semangka agar dapat memanfaatkan limbah kulit semangka.
2. Menambah nilai ekonomi dari kulit buah semangka.