

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jajanan tradisional Indonesia memiliki hubungan yang sangat kuat dengan sejarah sosial dan budaya masyarakatnya. Sebagian besar warga Indonesia mengandalkan pertanian sejak terdahulu. Oleh karena itu, bahan-bahan utama untuk produksi jajanan tradisional umumnya berasal dari produk pertanian seperti beras, kelapa, pisang, singkong dan berbagai rempah-rempah lokal lainnya (Amelia, 2020). Salah satu jajanan tradisional yang dikenal di Indonesia adalah klepon (Faturrahman et al., 2023). Klepon merupakan jajanan tradisional pasar yang relatif murah dan memiliki rasa yang khas (Faturrahman et al., 2023). Klepon dibuat dari tepung ketan dan pasta pandan yang diisi serutan gula merah dan ditaburi parutan kelapa. Adonan klepon yang dibentuk kecil - kecil direbus sampai matang. Klepon yang sudah matang akan dilapisi dengan kelapa parut yang didalamnya dipadukan dengan gula merah untuk memberikan rasa gurih dan lezat (Faturrahman et al., 2023). Meskipun klepon adalah jajanan tradisional yang populer karena rasanya manis dan tekstur yang kenyal, umumnya klepon tidak menawarkan manfaat kesehatan tambahan. Di sisi lain, kulit buah manggis diketahui memiliki senyawa bioaktif seperti *xanthone* yang berfungsi sebagai antioksidan dan dapat memberikan keuntungan kesehatan (Nauman & Johnson, 2022). Berdasarkan hal ini, telah dilakukan inovasi klepon yang menggunakan kulit buah manggis untuk mengkombinasikan rasa tradisional dengan nilai fungsional dari bahan alami yang sering dianggap sebagai limbah.

Kulit buah manggis mengandung senyawa yang sangat bioaktif, terutama antioksidan. Salah satu antioksidan utama dalam kulit manggis adalah *xanthone*, yang memiliki berbagai sifat farmakologis, seperti anti-inflamasi, anti-kanker, antibiotik, dan antioksidan (Khasanah et al., 2024). Xanthones dapat mengusir radikal bebas yang merusak sel -sel tubuh, dan dapat berkontribusi pada penuaan dan berbagai penyakit degeneratif seperti kanker, diabetes, dan penyakit jantung (Widowati et al., 2018). Selain *xanthone*, kulit Manggis juga mengandung tanin, *flavonoid* dan vitamin C, lebih lanjut meningkatkan sifat antioksidannya (Muahiddah & Rahmadani, 2024).

Pemakaian ekstrak kulit buah manggis sebagai mengurangi tepung pada produk klepon berfungsi untuk menekan penggunaan tepung yang berlebihan karena Indeks glikemik tepung cukup tinggi, sehingga bisa menyebabkan lonjakan gula darah kurang

cocok untuk penderita diabetes jika dikonsumsi berlebihan (Sutopo, 2021). Kulit manggis biasanya menjadi limbah yang masih belum sepenuhnya dimanfaatkan, padahal kulit buah manggis memiliki kandungan nutrisi yang tinggi serta manfaat kesehatan yang masih belum sepenuhnya dimanfaatkan (Faisal et al., 2025). Selain itu, kulit manggis dikenal kaya serat yang bermanfaat bagi sistem pencernaan. Serat ini dapat dimanfaatkan dalam pembuatan tepung atau ekstrak yang lebih ramah lingkungan, sehingga kulit manggis yang biasanya dibuang dapat dimanfaatkan kembali (Indrianingsih et al., 2025).

Tepung ekstrak kulit manggis diperoleh melalui proses pengeringan pada kulit manggis, kemudian menggilingnya sampai menjadi serbuk halus. Tepung yang dihasilkan dapat digunakan sebagai alternatif tepung dalam klepon. Penggunaan ekstrak kulit manggis sebagai tepung masih membutuhkan penelitian tambahan untuk menyempurnakan rasa dan konsistensi produk makanan yang dibuat (Humaira et al., 2021). Dalam penelitian ini digunakan formulasi inovatif klepon berbasis kulit buah manggis dengan perbandingan 80% tepung ketan dan 20% bubuk kulit buah manggis dari total bahan kering sebanyak 300 gram. Komposisi tersebut terdiri atas 240 gram tepung ketan dan 60 gram bubuk kulit buah manggis. Formulasi ini dipilih dengan tujuan untuk menyeimbangkan antara karakteristik sensoris yang masih menyerupai klepon tradisional, sekaligus meningkatkan kandungan senyawa antioksidan dari kulit buah manggis yang telah dikeringkan dan dihaluskan menjadi bubuk. Meskipun demikian, dengan potensi yang sangat besar, ekstrak kulit manggis dapat menjadi solusi inovatif dalam menciptakan bahan makanan yang lebih ramah lingkungan, bergizi, dan berkelanjutan.

Pemanfaatan kulit manggis sebagai sumber makanan fungsional telah menarik perhatian dalam berbagai kajian karena tingginya kandungan senyawa bioaktif, terutama *xanthone*, *flavonoid*, dan *tanin* (Maligan et al., 2019). Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa kulit manggis berpotensi besar dalam aspek kesehatan serta pengembangan produk makanan. Terdapat beberapa peneliti yang sudah menggunakan kulit buah manggis sebagai bahan penelitiannya, Penelitian yang dilakukan Budian dari dan teman-temannya (2022) berfokus pada pengembangan minuman *jelly* dari campuran ekstrak kulit manggis dan rumput laut. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa produk ini diterima dengan baik oleh konsumen dalam hal rasa, warna, dan tekstur. Selain berfungsi sebagai minuman sehat, produk ini juga merupakan inovasi dalam pemanfaatan limbah organik menjadi bahan makanan yang memiliki nilai jual.

Penelitian ini menegaskan bahwa konsumen menyukai ekstrak kulit manggis dalam bentuk produk baru seperti minuman, tidak hanya sebagai suplemen, namun belum ada yang memanfaatkan kulit buah manggis sebagai klepon (Budiandari et al., 2022).

Penelitian kedua, Fadhillah, dkk. (2024) membahas pemberdayaan masyarakat dengan memanfaatkan limbah kulit manggis untuk membuat minuman herbal bernama "*Garci-Tea*." Produk ini dihasilkan melalui kerja sama dengan warga Desa Sagalaherang Kidul dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang berbasis riset. Teh herbal ini memiliki nilai ekonomi dan menawarkan manfaat kesehatan sebagai antioksidan alami. Studi ini menyoroti pentingnya memberikan teknologi sederhana kepada masyarakat agar limbah pertanian tidak terbuang sia-sia. Namun, produk ini masih terbatas pada kategori minuman dan belum mencakup camilan atau makanan tradisional yang padat (Fadhillah et al., 2024).

Berdasarkan penelitian yang tercantum dapat diketahui bahwa berbagai inovasi yang menggunakan kulit manggis telah dibuat dalam bentuk ekstrak, minuman herbal, pelapis untuk buah, suplemen, dan makanan ringan. Namun, hingga saat ini, belum ada penelitian yang secara spesifik menggabungkan kulit manggis ke dalam produk makanan tradisional Indonesia seperti klepon (Indiarto et al., 2023). Klepon merupakan salah satu makanan tradisional yang sangat dikenal dan mudah diakses oleh berbagai kalangan masyarakat. Inovasi yang mengaitkan kearifan lokal melalui klepon dengan manfaat fungsional dari kulit manggis adalah pendekatan baru yang belum diteliti, sehingga membuka peluang besar untuk dijadikan subjek penelitian yang memiliki nilai tinggi.

Selain itu, usaha pemanfaatan limbah kulit manggis sebagai bahan tambahan dalam kuliner tradisional juga sejalan dengan prinsip ekonomi sirkular dan keberlanjutan yang kini menjadi perhatian global dalam pengembangan produk pangan (Plaza et al., 2021). Oleh karena itu, penelitian ini tidak hanya menghadirkan inovasi dari sisi produk, tetapi juga berkontribusi pada pengurangan limbah, peningkatan nilai tambah produk lokal, serta pengembangan pangan sehat yang berakar pada budaya (Indiarto et al., 2023). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan kulit manggis dalam pembuatan klepon. Peneliti ingin melihat pengaruh penambahan serbuk atau ekstrak kulit manggis pada rasa, warna, aroma, dan tekstur klepon. Selain itu, studi ini juga mengukur kadar antioksidan dalam klepon yang dimodifikasi dan uji penerimaan konsumen melalui tes sensori. Penelitian ini tidak hanya menciptakan klepon yang lebih sehat, tetapi juga mendukung pengolahan limbah pertanian, pelestarian makanan tradisional, dan pengembangan pangan fungsional berbasis kearifan lokal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

1. Bagaimana formulasi inovasi klepon berbasis kulit buah manggis sebagai jajanan tradisional tinggi antioksidan?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk inovasi klepon berbasis kulit buah manggis sebagai jajanan tradisional tinggi antioksidan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Inovasi Klepon berbasis Kulit Buah Manggis sebagai Jajanan Tradisional Tinggi Antioksidan adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formulasi dari inovasi klepon berbasis kulit buah manggis sebagai jajanan tradisional tinggi antioksidan.
2. Mengetahui daya terima konsumen pada produk inovasi klepon berbasis kulit buah manggis sebagai jajanan tradisional tinggi antioksidan.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penjelasan tentang kegunaan penelitian ini bertujuan untuk menunjukkan pentingnya penelitian yang dilakukan, baik dari segi teori maupun praktik.

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan di bidang yang diteliti.
2. Menambah wawasan dan memperkaya teori yang ada, serta mengisi kekosongan atau ketidaktahuan dalam bidang tersebut.
3. Membuka peluang untuk penelitian lebih lanjut yang bisa memperdalam kajian tentang topik tersebut.

1.4.2 Praktisi

1. Memberikan solusi atau saran yang dapat segera diterapkan.
2. Memberikan kontribusi dalam pengambilan keputusan atau kebijakan yang lebih baik.
3. Meningkatkan efisiensi dan efektivitas dalam berbagai kegiatan.