

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi, diantaranya buah-buahan. Banyak sekali dijumpai berbagai jenis buah dengan bermacam-macam varietas yang dapat tumbuh di Indonesia, salah satunya buah jambu biji. Buah jambu biji merupakan salah satu buah yang lazim dikonsumsi oleh masyarakat sehari-hari dan memiliki nilai gizi yang baik, diantaranya karbohidrat, protein, serat serta diketahui memiliki kadar air yang cukup tinggi. Kadar air yang tinggi seringkali menjadi masalah dalam proses penyimpanan buah segar. Suhu udara yang tinggi serta kelembaban yang relatif tinggi di Indonesia menjadikan buah seringkali tidak memiliki umur simpan yang panjang. Selain itu, jambu biji juga mengandung vitamin C yaitu sebanyak 87 mg/100 g (Hadisaputra, 2012).

Jambu biji merupakan buah klimaterik yang mudah rusak *perishable*, dengan masa simpan pendek antara 2-7 hari. Kerusakan pasca panen jambu biji merah mencapai 30-40%. Jambu biji merah memiliki senyawa-senyawa penting yang dapat bermanfaat bagi tubuh. Buah jambu biji mengandung total kalori 49 kalori, karbohidrat 12,20 g vitamin C sebesar 87 mg, zat besi 1,10 mg, kalsium 14 mg, fosfor 28 mg dan vitamin A sebesar 25 SI (Cahyono, 2010). Di dalam buah jambu biji terdapat zat kimia lain yang dapat mempengaruhi aktivitas antioksidan, seperti senyawa flavonoid, kombinasi saponin dengan asam oleanolat, guajivarin dan quercetin. Oleh karena itu jambu biji merah berpotensi dijadikan produk diversifikasi pangan yang diharapkan memiliki antioksidan dan memiliki nilai

ekonomi tinggi (Afani, 2016). Untuk memanfaatkan jambu biji dengan jumlah produksi yang tinggi namun pemanfaatannya masih sedikit, jambu biji merah dapat dimanfaatkan untuk olahan buah seperti sari buah, jeli, selai dan dodol (Salimah, 2015).

Diversifikasi produk olahan jambu biji dapat dilakukan dengan pembuatan setup. Setup adalah minuman dari berbagai buah-buahan yang direbus dan hanya ditambahkan gula serta beberapa rempah-rempah seperti cengkeh, serai, dan kayu manis. Permasalahannya tingkat kesukaan setup ditentukan oleh citarasa khas jambu biji dan kemanisannya. Penambahan gula bertujuan untuk memperbaiki rasa manis pada minuman setup, namun penambahan gula terlalu banyak cenderung menurunkan keasaman dan membuat larutan menjadi berwarna lebih coklat hal ini karena adanya reaksi pencoklatan non enzimatis selama pemasakan, sedangkan penggunaan jambu biji yang banyak asupan vitamin C tinggi, namun kurang disukai karena rasanya yang terlalu asam. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat kesukaan minuman setup jambu biji dan kandungan vitamin C nya.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Menghasilkan setup jambu biji yang mengandung vitamin C dan disukai.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengevaluasi pengaruh penambahan sukrosa dan buah jambu terhadap sifat kimia (vitamin C, aktivitas antioksidan, gula total, total asam, imbangannya gula asam dan padatan terlarut) dan fisik (warna dan viskositas) setup.
- b. Mengevaluasi pengaruh penambahan sukrosa dan buah jambu biji terhadap tingkat kesukaan setup.
- c. Menentukan setup yang paling disukai dengan kandungan vitamin C tinggi.