

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Konsumsi pangan dikalangan masyarakat khususnya remaja saat ini telah berubah seiring waktu. Beberapa faktor yang semakin tingginya pendidikan orang tua serta kesadaran akan pengaruh makanan bagi tubuh. Sehingga mau tidak mau perlu adanya pengembangan produk yang juga dapat menyesuaikan kebutuhan konsumen sekarang ini. Produk tersebut juga berpengaruh untuk kesehatan serta fungsi tambahan lain selain pangan sebagai fungsi sumber energi manusia.

Setiap hari kita terpapar oleh radikal bebas, baik yang dihasilkan sendiri oleh tubuh, dari makanan yang kita konsumsi seperti makanan yang dibakar sehingga bersifat karsinogenik, dan yang berasal dari alam sekitar kita seperti asap rokok, asap kendaraan, sinar UV. Radikal bebas bisa bersumber dari luar tubuh dan dalam tubuh. Penyakit-penyakit yang dapat disebabkan oleh radikal bebas diantaranya yaitu alergi, *Anthrithis* (radang sendi), kanker, dan pemicu Diabetes Mellitus (DM).

Yogyakarta merupakan daerah penghasil buah salak terbesar, berdasarkan Badan Pusat Statistik Kab Sleman tahun 2017, produksi salak daerah istimewa Yogyakarta secara total mencapai 730,053 Kw/T adapun kota penghasil buah salak terbanyak yaitu Turi 488661 Kw/T Tempel 158710 Kw/T dan Pakem 63024 Kw/T (Anonim,2017).

Menurut Prihatman (2000), buah salak memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, diantaranya karbohidrat, protein, kalsium, fosfor dan zat besi. Salak Madura berasal dari daerah Bangkalan memiliki berbagai variasi rasa, dari rasa manis, masam, dan agak sepet. Salak juga memiliki ukuran buah mulai dari sedang sampai

besar, daging buahnya tebal dan berwarna putih kekuningan atau kuning kecoklatan.

Buah salak (*Salacca edulis*, Reinw) dari Bangkok, Thailand diketahui memiliki kapasitas antioksidan dan total polifenol yang lebih tinggi daripada buah manggis (*Garcinia mangostana*) (Leontowicz dkk., 2006; 2007) dan buah kiwi (*Actinidia chinensis*) (Gorinstein dkk., 2009). Leontowicz dkk. (2006) melaporkan bahwa diet buah salak mencegah peningkatan total kolesterol liver, menghambat peningkatan plasma lipid, menghambat penurunan status antioksidan pada tikus yang diberi diet pakan yang mengandung kolesterol.

Jahe merah (*Zingiber officinale*) merupakan jenis rempah-rempah yang paling banyak digunakan dalam berbagai resep makanan dan minuman. Secara empiris jahe merah biasa digunakan masyarakat sebagai obat masuk angin, gangguan pencernaan, antipiretik, anti-inflamasi, dan sebagai analgesik. Berbagai hasil penelitian membuktikan bahwa jahe mempunyai sifat antioksidan. Beberapa komponen bioaktif utama dalam jahe merah adalah 4-diarilheptanoid, shogaol, gingerol, dan gingeron memiliki aktivitas antioksidan di atas vitamin E (Zakaria, 1999).

Sekarang ini sudah banyak sekali olahan yang menggunakan buah salak. Diantaranya Manisan salak, dodol salak, sirup salak, keripik salak dan enting-enting salak (Hadi,2005). Maka dari macam-macam inovasi produk olahan buah salak tersebut penulis ingin mengetahui aktivitas antioksidan dan kadar fenolik total produk olahan buah salak yaitu enting-enting salak dengan penambahan 3 macam variasi jahe. Dengan mengetahui aktivitas antioksidan dan kadar fenolik total produk enting-enting salak tersebut diharapkan bisa mengetahui bahwa enting-

enting salak mempunyai nilai lebih dalam menjaga kesehatan tubuh melalui aroma jahe yang enak dan menghangatkan tubuh.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan

Memperoleh enting-enting salak dengan penambahan jahe yang mempunyai aktivitas antioksidan dan kadar fenolik tertinggi.