

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara agraris, sektor pertanian di Indonesia menghasilkan berbagai macam hasil pertanian diantaranya buah-buahan, terutama buah-buahan yang berwarna hijau. Contohnya seperti alpukat, mangga, melon, kiwi, mentimun dan jenis buah yang lainnya. Sebagai salah satu contoh adalah mentimun, termasuk salah satu buah yang mudah ditemukan karena keberadaannya yang mudah ditemukan menjadikan mentimun bukan merupakan buah yang asing untuk kebanyakan orang. Produksi mentimun di Indonesia dari tahun 2013 sampai 2017 mengalami penurunan. Pada tahun 2013 produksi mentimun di Indonesia mencapai 491.636 Ton, dan terus mengalami penurunan hingga pada tahun 2017 produksi mentimun 424.917 Ton (Anonim, 2017).

Secara umum mentimun dibagi menjadi dua golongan yaitu mentimun yang kulit buahnya berbintil-bintil kecil pada bagian pangkal buah dan mentimun krai yang kulit buahnya mulus. Contoh mentimun golongan pertama diantaranya mentimun wuku, jepang dan lalap. Mentimun wuku merupakan jenis mentimun yang paling mudah ditemui dipasaran. Mentimun jepang merupakan jenis mentimun untuk kalangan menengah keatas. Harganya lebih tinggi dibandingkan jenis mentimun lainnya. Seringkali jenis mentimun ini ditemui di supermarket, swalayan atau restoran-restoran Jepang, oleh sebab itu mentimun ini dikenal dengan timun jepang. Mentimun jenis ini memang diperuntukkan untuk lalap, timun lalap bisa dengan

mudah dikonsumsi tanpa perlu dipotong-potong. Adapun golongan kedua terdiri dari mentimun krai dan suri. Buah mentimun memang cukup akrab dijumpai dipasaran dan dijadikan tambahan makanan, lalapan atau bisa juga dijadikan bahan campuran minuman segar.

Sejauh ini mentimun belum banyak dimanfaatkan khususnya diolah menjadi sebuah produk, seperti yang diketahui mentimun hanya dimanfaatkan sebagai lalapan atau dikonsumsi langsung. Padahal jika mentimun dimanfaatkan untuk dibuat sari buah tentunya akan dapat menghasilkan produk yang lebih inovatif dan menyegarkan. Permasalahannya, sari buah yang dihasilkan dari bahan mentimun memiliki suspensi yang kurang stabil atau kekeruhannya masih tinggi. Sementara rumput laut memiliki kandungan hidrokoloid yang memiliki peran dalam menstabilkan sari buah, sehingga perlu ditambahkan dalam sari buah. Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) merupakan salah satu sumber daya hayati Indonesia yang mempunyai nilai ekonomis penting dalam bidang khususnya pangan. Selama ini pemanfaatan rumput laut belum terlalu luas, seperti yang diketahui salah satu produk pangan yang memanfaatkan rumput laut adalah agar-agar. Padahal rumput laut dapat dimanfaatkan untuk produk yang lebih inovatif. Penelitian yang dilakukan oleh Arfanita (2012) mengenai pengaruh penambahan rumput laut pada sari buah nanas dengan konsentrasi nanas : rumput laut (100% : 0%, 90% : 10%, 80 % : 20%) menunjukkan hasil bahwa perlakuan dengan konsentrasi nanas : rumput laut 80% : 20% merupakan perlakuan paling stabil diantara lainnya. Penelitian yang dilakukan oleh Sanger (2010) mengenai rumput laut

menunjukkan bahwa kandungan fosfor rumput laut sebesar 82,42 mg. Sedangkan kandungan fosfor buah mentimun rata-rata hanya sebesar 24 mg (Anonim, 2011).

Menurut Pendit (2019) penelitian yang bertujuan untuk memperoleh sari buah belimbing dengan variasi penambahan gula stevia yang tepat. Penelitian tersebut menggunakan 2 faktor yaitu penambahan gula stevia 0,005%, 0,01%, 0,015% dan faktor yang kedua yakni jenis belimbing demak dan sembiring. Hasil yang diperoleh menunjukkan sari buah belimbing manis terbaik pada penambahan bubuk stevia 0,015% dengan jenis belimbing demak yang paling disukai.

Berdasarkan hal diatas perlu dilakukan penelitian jenis mentimun dan penambahan sari rumput laut dengan beberapa konsentrasi dalam pembuatan sari buah, sehingga didapatkan sari buah yang stabil suspensinya dan mengandung mineral fosfor yang bermanfaat bagi tubuh. Menurut Firdaus (2019) manfaat fosfor bagi tubuh diantaranya membantu kerja ginjal, pembentukan DNA, membantu otot bekerja, menjaga jantung berdetak dengan teratur dan mempertahankan keseimbangan asam basa tubuh.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum :

Memperoleh sari buah mentimun dengan penambahan sari rumput laut yang disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh jenis mentimun dan penambahan sari rumput laut terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan sari buah.
- b. Menentukan jenis mentimun dan penambahan sari rumput laut yang tepat berdasarkan sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan terbaik.