

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pare (*Momordica charantia*) merupakan salah satu jenis buah yang telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia dengan penyebaran yang cukup luas. Pare memiliki rasa pahit terutama pada daun dan buahnya. Meskipun memiliki rasa yang pahit buah ini cukup banyak diminati oleh masyarakat untuk dikonsumsi ataupun digunakan untuk mengobati beberapa penyakit seperti demam, campak, hepatitis dan diabetes (Subahar, 2004).

Rasa pahit yang khas dari buah pare, membuat sebagian orang ingin selalu mencobanya dan mencicipinya, namun bagi kalangan yang tidak menyukai rasa pahit, menjadi kendala untuk mendapatkan kandungan yang ada dalam buah pare. Rasa pahit pada buah pare tidak dapat sepenuhnya dihilangkan, akan tetapi dapat dikurangi dengan beberapa perlakuan pendahuluan sebelum buah pare diolah. Buah pare diolah dengan perlakuan pendahuluan ditambah bahan lain seperti direbus bersama dengan daun jambu biji, serta dengan meremas dengan garam, gula pasir, lalu merebusnya. Tujuan perlakuan pendahuluan tersebut ialah untuk mengurangi sensasi rasa pahit yang bagi sebagian orang tidak suka. Menurut Subahar (2004) rasa pahit terutama pada daun dan buahnya, hal ini disebabkan karena kandungan zat sejenis glikosida yang disebut *momordicin* dan *charantin*.

Menurut Keast dkk. (2002), garam dapat mengurangi rasa pahit dengan jalan sodium dapat bertindak untuk menstabilkan membran sel, dengan demikian membatasi akses senyawa pahit lipofilik ke situs reseptor tertanam dalam

membran, atau membatasi akses langsung dari senyawa pahit tersebut melalui membran ke jalur intraseluler. Disamping itu, jambu biji mengandung tanin sebesar 0,40 mg/g per 5 sampel (Sukardi, 2007). Penelitian Redoh dan Irianto (2006) menunjukkan bahwa proses perebusan bersama, senyawa tanin kulit buah jambu mente telah mengendapkan senyawa alkaloid daun pepaya dan larut dalam air rebusan.

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan kepada masyarakat, pada umumnya dengan mengurangi/menghilangkan rasa pahit pada buah pare sebelum dimasak. Penelitian tentang analisis fitokimia buah pare dengan menggunakan pelarut yang berbeda sudah pernah dilakukan oleh Supraja dan Usha (2013) tetapi hanya dilakukan analisis kualitatif dan positif yang menunjukkan bahwa ekstrak buah pare dengan pelarut yang berbeda yaitu methanol, etanol, akuades dan heksana menghasilkan kandungan senyawa antioksidan seperti alkaloid, glikosida, saponin, asam amino, flavonoid, terpenoid, tanin dan fenol.

Penelitian senyawa bioaktif pada buah pare sesudah perebusan dengan tujuan mengurangi rasa pahitnya belum ada yang meneliti, untuk itu perlu dilakukan penelitian kandungan antioksidan buah pare sesudah perebusan secara kuantitatif terhadap penambahan garam, gula dan daun jambu biji agar dapat memberikan manfaat bagi masyarakat.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Memperoleh pare rebus yang mengandung kadar antioksidan tinggi dan disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh media perebusan terhadap senyawa flavonoid, tanin, dan fenol total serta tingkat kesukaan produk pare sesudah perebusan.
- b. Menentukan media terbaik pada perebusan buah pare sehingga dihasilkan pare rebus yang disukai panelis.