

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Tanaman sirsak gunung (*Annona montana Macf.*) termasuk dalam satu famili dengan tanaman sirsak, yaitu *Annonaceae*, yang memiliki ciri-ciri berbentuk bulat, biji berwarna cokelat, aroma harum, daging buah berwarna kuning, namun rasa yang kurang enak bila dimakan (Boro, 2017). Tanaman sirsak gunung biasanya dimanfaatkan petani sebagai tanaman sela atau tanaman pagar yang tumbuh pada pekarangan sekitar (Sukarmin, 2010). Buah yang dihasilkan pada tanaman sirsak sangat melimpah karena berbuah pada sepanjang musim dan penyebaran tanaman ini bisa melalui hewan. Buah sirsak gunung telah dilakukan pengujian pada senyawa metabolit sekunder dan aktivitas antioksidan. Ekstrak buah sirsak gunung memiliki nilai IC_{50} sebesar 61,93 ppm dan termasuk antioksidan kuat (Wulandari, 2017). Buah sirsak yang melimpah ini tidak dimanfaatkan oleh masyarakat karena buah ini memiliki cita rasa yang hambar dan terdapat sensasi asam saat dimakan dibandingkan dengan sirsak putih yang memiliki rasa yang enak dan manis. Ekstrak buah sirsak memiliki kandungan gula mencapai 81,9-9-93,6 % dari kandungan gula total (Astawan, 2008). Serat pangan yang tinggi yaitu 3,3mg /100g dan memiliki khasiat sebagai antioksidan (Fidyasari *et al.*, 2017). Sedangkan kandungan utama dari daging buah sirsak yang matang adalah methyl (E)-2-hexanoat dan methyl (E)-2-butanoate sehingga ketika matang buah ini berbau harum. (Iwaoka and Zhang 1993).

Pada penelitian sebelumnya telah dilakukan pembuatan minuman probiotik dari buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*). Minuman probiotik merupakan minuman yang mengandung agen probiotik. Probiotik disebut sebagai suplemen makanan berupa mikroba hidup yang memiliki kemampuan menguntungkan bagi inang yang mengkonsumsi melalui

kemampuannya menjaga keseimbangan mikroba dalam saluran cerna (Sunaryanto dkk, 2014). Menurut penelitian Hafiz dkk, (2019) buah sirsak gunung (*Annona Montana*) ini dapat dijadikan sebagai minuman probiotik. Minuman probiotik dari buah sirsak gunung (*Annona Montana*) dan sari buahnya diketahui mengandung senyawa flavonoid dan terpenoid yang mampu berfungsi sebagai antioksidan.

Melihat potensi yang ada pada buah sirsak gunung (*Annona montana Macf.*) maka salah satu alternatif fungsional dapat diolah menjadi tepung. Penelitian tepung yang berasal dari buah telah dilakukan oleh Jariyah, 2016 dimana buah pedada sangat mudah membusuk karena kadar air mencapai 79%. Dimana air merupakan media yang cocok untuk pertumbuhan bakteri yang dapat menyebabkan kebusukan. Salah satu cara penanganannya yaitu dibuat tepung. Pada penelitian tersebut proses pembuatan tepung buah pedada dengan menggunakan alat pengering kabinet, Adapun hasil dari pelatihan pengolahan tepung buah pedada selanjutnya diaplikasikan pada pembuatan kue, seperti biskuit dan hasil kegiatan menunjukkan bahwa 95% masyarakat menyukai produk biskuit dari tepung buah pedada.

Dengan adanya jurnal pembanding dari buah pedada yang dapat dijadikan sebagai tepung atau bahan olahan setengah jadi, disini saya mengambil buah sirsak gunung yang juga dapat dijadikan tepung, karena buah ini sangat jarang di manfaatkan oleh masyarakat dan buah ini sangat mudah membusuk. Disini saya juga memilih untuk dijadikan tepung karena buah ini dapat diasumsikan atau digunakan sebagai bahan tambahan

Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena akan lebih tahan disimpan, mudah dicampur, dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis. Tepung memiliki kadar air yang rendah, hal tersebut berpengaruh terhadap keawetan tepung. Jumlah air yang terkandung dalam tepung dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain sifat dan jenis atau asal bahan baku pembuatan

tepung, perlakuan yang telah dialami oleh tepung, kelembaban udara, tempat penyimpanan dan jenis pengemasan. Proses pembuatan tepung sendiri dapat dilakukan dengan berbagai cara tergantung dari jenis bahan itu sendiri. Tepung dibuat dengan kadar air sangat rendah sekitar 2-10%. Hal ini menunjukkan bahwa tepung memiliki daya simpan yang lebih lama (Subagio, 2006). SNI 3751: 2009.

Ada beberapa cara untuk mencegah terjadinya pencoklatan enzimatis pada proses pembuatan tepung yaitu dengan pemanasan, pengasaman dan perendaman dalam garam sulfit. Penggunaan asam dapat merusak ikatan hidrogen dalam pati sehingga mengganggu sifat pati, dan garam sulfit beracun pada konsentrasi di atas 1M serta merusak vitamin B (Taggart, 2004; Eskin, 1990). Karena itu dalam penelitian ini digunakan metode pemanasan (blanching) untuk menghambat aktivitas enzim polifenolase. Metode blansing yang biasa digunakan yaitu blansing dengan air panas, uap, microwave dan gas panas. Dalam penelitian ini dipilih blanching uap karena pemakaian energi yang lebih efisien dan kehilangan nutrisi lebih kecil daripada blansing dengan metode lain (Corcuera *et al.*, 2004). Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan sifat-sifat fisik tepung dari buah *annona montana* yang diblansing dan tidak diblansing. Sehingga nantinya hasil tepung ini dapat digunakan sebagai alternatif dan substitusi penggunaan tepung terigu.

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang ada dalam penelitian ini adalah bagaimanakah perbedaan mutu fisik yang terdapat pada tepung dari buah sirsak gunung (*Annona montana Macf.*) yang dibuat dengan metode blanching dan non blanching ?

1.3.Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui perbedaan mutu fisik yang terdapat dalam tepung dari buah sirsak gunung (*Annona montana Macf.*) yang dibuat dengan menggunakan metode blanching dan non blanching?

1.4. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan tentang pemanfaatan buah sirsak gunung (*Annona montana Macf.*)

2. Bagi Masyarakat

Dapat menambah pengetahuan tentang pemanfaatan buah sirsak gunung (*Annona montana Macf.*) sebagai tepung agar masyarakat dapat mengurangi pembelian tepung.

1.5. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini meliputi pemanenan buah sirsak gunung (*Annona montana macf*) yang kemudian dilakukan proses pencucian dan pembuatan tepung yang sebelumnya dilakukan proses blanching hingga proses pengujian sampai pengambilan data.

Keterbatasan pada penelitian ini yaitu menggunakan alat pengering oven kue dengan suhu 60⁰ c selama 32 jam. Sedangkan buah sirsak gunung ini juga sulit didapatkan di area Malang.

1.6. Definisi Istilah

1.6.1. Sirsak gunung (*Annona montana Macf.*)

Tanaman yang dapat berbuah sepanjang tahun dengan memiliki ciri-ciri aroma yang harum, daging buah berwarna kuning, buah berbentuk bulat, biji berwarna coklat dan rasa yang asam serta tidak enak jika dimakan.

1.6.2. Tepung *annona montana*

Tepung yang berasal dari buah Sirsak Gunung (*Annona montana Macf.*) yang dibuat melalui proses blanching dan non blanching.

1.6.3. Karakteristik fisik

Karakteristik fisik adalah sifat yang melekat pada hasil pengolahan buah annona menjadi tepung yang meliputi: organoleptis (warna, bau dan rasa), kadar air dan rendemen tepung tanpa blanching dan blanching.