

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

#### 1. Nanas

Setiap orang pasti sangat familiar dengan buah yang bernama Nanas dengan bentuk yang cukup unik dan sangat berbeda dengan buah pada umumnya . Buah pada tumbuhan nanas merupakan Buah majemuk yang memiliki bentuk gabungan dari 100 sampai 200 kuntum bunga serta bentuknya yang bulat memanjang. Pada buah tumbuhan nanas terdapat mata buah nanas yang merupakan bekas putik dari bunga nanas itu sendiri. Bentuk, rasa, ukuran, serta aroma pada buah nanas tergantung dari jenis varietasnya. Biasanya buah nanas memiliki warna orange kekuningan ketika sudah matang dan berwarna hijau ketika masih muda akan tetapi daging buah nanas baik yang sudah tua maupun yang masih muda memiliki warna kuning hanya bedanya yang sudah tua berwarna kuning pekat. Buah nanas ini dapat dipanen sekitar umur 5 sampai 6 bulan setelah tumbuhan nanas ini berbunga. Pada bagian atas bunga terdapat mahkota bunga atau *Corolla* yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan perbanyakan Tumbuhan.

**GAMBAR 1**  
Tumbuhan nanas



Sumber: bibitbunga.com

Penulis menggunakan buah nanas untuk dijadikan landasan penelitian karena buah nanas banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang enak, buahnya yang manis asam dan segar bisa sebagai hidangan penutup (*dessert*) atau jus sebagai pelepas dahaga dan bahkan dijadikan bahan baku selai. Buah nanas adalah buah yang banyak mengandung air, selain rasanya yang enak buah ini juga mengandung banyak vitamin, nutrisi yang berguna untuk kesehatan tubuh serta meningkatkan imunitas pada tubuh sehingga tidak mudah sakit ditambah dengan harganya juga sangat terjangkau. Jika dibandingkan dengan buah lain nanas memiliki aroma yang cukup *familiar* namun tidak menyengat seperti buah durian. Disamping itu nanas merupakan buah yang sangat mudah untuk ditemui dipasaran dari supermarket hingga pedagang kaki lima. Berikut adalah manfaat mengonsumsi buah nanas.

Manfaat Buah Nanas, Menurut Dr. Ahmad Muhlisin (2019):

1. Membantu Mengobati Radang Sendi

Salah satu manfaat buah nanas yang paling terkenal dalam dunia kesehatan adalah kemampuannya dalam mengurangi peradangan sendi dan otot, terutama yang berhubungan dengan *arthritis*. *Athritis* merupakan penyakit yang benar-benar membuat penderitanya tersiksa karena terjadi pembengkakan, kekakuan, dan keterbatasan bergerak. Nanas mengandung enzim proteolitik yang disebut bromelain, yang berperan dalam reaksi pemecahan protein kompleks, selain itu juga memiliki efek antiinflamasi. Jadi mulailah mengonsumsi nanas untuk kesehatan sendi.

## 2. Meningkatkan Imunitas

Satu porsi buah nanas memiliki lebih dari 130% kebutuhan vitamin C setiap hari bagi manusia, menjadikannya salah satu sumber asam askorbat terkaya dan paling lezat. Vitamin C dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dengan merangsang aktivitas sel darah putih dan bertindak sebagai antioksidan untuk melindungi efek berbahaya dari radikal bebas.

## 3. Menciptakan Kolagen

Manfaat buah nanas lainnya adalah terdapatnya kandungan vitamin C yang tinggi pada buahnya. Kolagen merupakan basis protein penting dari dinding pembuluh darah, kulit, organ, dan tulang. Kandungan vitamin C yang tinggi pada buah nanas juga dapat membantu menyembuhkan luka pada tubuh dengan cepat, sekaligus membantu mempertahankan diri terhadap infeksi dan penyakit.

#### 4. Mencegah Kanker

Selain memiliki antioksidan vitamin C juga dapat memerangi kanker, nanas juga kaya akan berbagai antioksidan lainnya, termasuk vitamin A, beta karoten, bromelain, berbagai senyawa flavonoid, dan mangan yang tinggi. Dalam sejumlah penelitian, nanas memiliki kemampuan yang secara langsung berhubungan dengan pencegahan kanker pada mulut, tenggorokan, dan payudara.

#### 5. Menunjang Kesehatan Pencernaan

Buah nanas memiliki sumber serat yang kaya, tapi ada hal yang membuat nanas istimewa karena buah ini mengandung serat larut dan tidak larut. Hal ini menjadi pertanda baik, karena dengan rutin mengonsumsi nanas dapat melindungi dari berbagai gangguan pencernaan, termasuk konstipasi, diare, sindrom iritasi usus besar, serta penyakit aterosklerosis dan pembekuan darah.

#### 6. Membantu Mengobati Batuk dan Pilek

Enzim khusus bromelain yang terkandung pada buah nanas diketahui dapat mengurangi dahak dan lendir yang terbentuk di saluran pernafasan dan rongga sinus. Apabila mengalami batuk dan pilek disarankan untuk mengonsumsi buah nanas.

#### 7. Menjaga Kesehatan Tulang

Meskipun nanas tidak memiliki begitu banyak kandungan kalsium, namun nanas memiliki jumlah mangan yang mengesankan, yang merupakan mineral lain yang memiliki peran penting dalam

memperkuat tulang, sekaligus membantu pertumbuhan dan perbaikan pada tulang.

#### 8. Menjaga Kesehatan Mulut

Selain memiliki senyawa antioksidan yang berfungsi melindungi dari kanker mulut, nanas juga memiliki kandungan astringent yang dapat memperkuat gigi dan gusi.

#### 9. Membantu Menjaga Kesehatan Mata

Buah nanas telah terbukti kemampuannya dapat menjaga kesehatan mata dan membantu mencegah terjadinya kerabunan. Degenerasi makula mempengaruhi penglihatan orang lanjut usia.

#### 10. Membantu Mengatur Tekanan Darah

Nanas memiliki sumber mineral yang sangat berharga, salah satunya adalah potassium (kalium). Potassium adalah salah satu mineral terpenting di tubuh, dan kekurangan kalium dapat menyebabkan berbagai bahaya kesehatan. Salah satu fungsi potassium yang paling penting adalah sebagai vasodilator, yang dapat meminimalisir terjadinya ketegangan dan tekanan pada pembuluh darah dan dapat meningkatkan sirkulasi darah ke berbagai bagian tubuh.

## 2. Mochi

Mochi merupakan salah satu makanan kecil asal Jepang yang populer di semua negara. Makanan khas Jepang ini mempunyai rasa yang unik, lembut dan lama kelamaan akan

menjadi lengket. Mochi terbuat dari beras ketan yang nantinya akan ditumbuk hingga lembut dan lengket, kemudian dibentuk jadi bulat. Mochi biasanya dibuat dan dimakan pada saat perayaan tradisional Mochitsuki atau bisa disebut dengan perayaan tahun baru Jepang. Kue ini juga dijual dan dapat diperoleh dari toko-toko kue sepanjang tahun, jadi kue ini tidak hanya tersedia pada saat perayaan tahun baru Jepang.

Sebelumnya, kue Mochi ini juga mempunyai sejarah mengenai namanya dan alasan menjadi tradisi di Jepang tiap tahun baru. Nama Mochi ini berasal dari berbagai kata, salah satunya adalah kata kerja *Motsu* yang berarti ‘untuk menahan atau memiliki, yang bermaksud bahwa Mochi berupa pemberian dari para dewa. Ada juga *Mochizuki* yang berarti bulan purnama dan *Muchimi* yang berarti lengket. Sejarah mengenai tradisi Mochi ini berawal dari pada zaman dahulu, Mochi sering dimakan oleh para petani Jepang pada saat musim dingin untuk meningkatkan stamina mereka. Selain para petani, Mochi juga sering dimakan oleh para samurai. Kue ini memberikan semangat kepada samurai karena sangat mudah disiapkan dan mudah dibawa kemana-mana. Suara tumbukan pada saat pembuatan Mochi juga dikatakan para samurai hendak maju ke medan perang. Namun karena para samurai dan hal-hal lainnya dari zaman dahulu yang sekarang sudah tidak ada, maka diambil waktu yang tepat untuk memakan Mochi. Dan sejak itu ditentukanlah pada tanggal 1 Januari.

Peneliti memilih mochi sebagai pengaplikasian terhadap nanas dikarenakan kami melihat bahwa bahan yang di butuhkan dalam pembuatan sangat mudah untuk dijumpai di minimarket dan supermarket yang tersebar di seluruh indonesia maka dari itu harga mochi di pasaran relatif dapat terjangkau oleh seluruh aspek masyarakat. Dengan adanya faktor pendukung yang sudah di jelaskan maka hidangan ini mampu untuk di jangkau oleh seluruh kalangan masyarakat. Dengan di kombinasikan dengan manfaat dari buah nanas maka dapat menciptakan sebuah hidangan penutup yang sehat, memiliki rasa yang unik dan dapat di nikmati seluruh masyarakat. Maka penelitian ini akan menguji buah nanas untuk diolah menjadi suatu hidangan penutup yang dapat dikonsumsi. Melalui judul tugas akhir dengan judul penelitian produk berbahan dasar buah nanas dengan cita rasa nanas yang akan menghasilkan sebuah penelitian produk makanan penutup berupa mochi dengan cita rasa nanas. Proyek akhir ini bertujuan untuk mengenalkan “Mochi berbahan dasar Buah Nanas” kepada masyarakat Jakarta Barat.

## **B. Rumusan Masalah**

Adanya latar belakang dari proyek akhir dengan judul kreasi pembuatan mochi berbahan dasar buah nanas, maka muncul rumusan masalah, yaitu:

1. Apakah cita rasa pada buah nanas dapat di padukan dengan mochi?

2. Apakah mochi dengan penambahan sari buah nanas dapat diterima oleh masyarakat?
3. Apakah mochi berbahan dasar buah nanas dapat menghasilkan hidangan yang lezat?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan Identifikasi masalah diatas, adapun batasan-batasan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Penulis hanya berfokus pada *dessert* berbahan dasar buah nanas.
2. Penambahan bahan pada mochi ini adalah dari pemanfaatan sari buah nanas.
3. Bagaimana hasil uji coba mochi berbahan dasar buah nanas dapat diterima oleh masyarakat Jakarta Barat.

### **D. Manfaat Penelitian**

Berikut ini adalah beberapa manfaat-manfaat dari pelaksanaan penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi akademisi
  - a. Membuat Suatu kreasi “Mochi” yang berbeda dengan yang ada pada umumnya .
  - b. Dapat di jadikan acuan bagi mahasiswa Pelita Harapan maupun bagi mahasiswa lainnya dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan pengembangan makanan.

## 2. Manfaat bagi masyarakat

- a. Memperkenalkan kepada masyarakat bahwa nanas mampu di kembangkan menjadi suatu makanan yang menarik dengan penuh cita rasa.
- b. Dapat mengetahui informasi lebih banyak lagi mengenai buah nanas dan mochi.

## E. Sistematika Penulisan

Laporan penelitian ini disusun berdasarkan semua informasi yang didapatkan selama menjalani penelitian pengolahan buah nanas diolah menjadi Mochi. Sistematika dari laporan penelitian ini terdiri dari lima bab, yaitu sebagai berikut:

### 1. BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi pendahuluan yang berisi mengenai latar belakang masalah dari penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan laporan.

### 2. BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menjelaskan mengenai tinjauan pustaka tentang pengolahan Buah nanas sebagai bahan dasar mochi yang didalamnya meliputi landasan teori, hasil penelitian sebelumnya, perumusan teoritis, dan kerangka konseptual.

### 3. BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan mengenai metode penelitian yang akan digunakan dalam menganalisa pengolahan buah nanas sebagai bahan dasar mochi meliputi gambaran umum objek penelitian,

rancangan penelitian, metode penentuan sampel, *instrument* pengumpulan data, pengukuran variabel, dan metode analisis data.

#### 4. BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan mengenai hasil penelitian yang telah didapatkan dengan teori pendukungnya dalam rangka menjawab permasalahan yang telah dikemukakan diawal.

#### 5. BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan mengenai kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dan juga dilengkapi dengan saran yang dapat digunakan sebagai masukan untuk penelitian selanjutnya.

