

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan luas daratan 1.919.440 km<sup>2</sup> dan luas lautan 3.273.810<sup>2</sup> (Putri, 2020). Indonesia terletak diantara Benua Asia dan benua Australia; Diantara Samudra Pasifik dan Samudra Hindia yang menjadikan Indonesia tergolong dalam posisi yang strategis (Syarifa, 2021) dengan panjang garis pantai 95.181 km dan merupakan garis pantai terpanjang kedua di dunia (kkp.gp.id, 2019). Kondisi geografis tersebut menyebabkan negara Indonesia menjadi suatu negara megabiodiversitas (Indonesia.go.id, 2018).

Flora di wilayah Indonesia termasuk dalam bagian dari flora dari Malesiana. Flora yang ditemukan di wilayah Indonesia sangat bervariasi (lipi.go.id, 2013). Diperkirakan memiliki 25% spesies tumbuhan berbunga yang ada di dunia dengan jumlah spesies mencapai 20.000 spesies, sebesar 40% merupakan tumbuhan endemik Indonesia. Negara Indonesia termasuk negara dengan tingkat keterancamannya dan kepunahan spesies tumbuhan tertinggi di dunia. Saat ini tercatat sekitar 240 spesies tanaman dinyatakan langka, diantaranya banyak yang merupakan spesies tanaman budidaya. Selain itu, sekitar 36 spesies buah di Indonesia dinyatakan terancam punah diantaranya buah gandaria, buah kepel, buah kemang, buah kesemek, buah maja dan salah satunya adalah buah Tampoi yang berasal dari Kalimantan Selatan (Kusmana & Hikmat, 2015). Keberadaan buah tampoi semakin sulit ditemukan karena perambahan hutan yang merupakan habitat asli dari buah Tampoi dan sampai saat ini buah Tampoi belum dibudidayakan, sehingga

ketersediaannya sangat bergantung pada hasil hutan. Buah Tampoi hanya dapat ditemukan di daerah Sumatera, Kalimantan, dan Semenanjung Malaya (Ksdae.menlhk.go, 2020).

Tampoi atau tampoi (*Baccaurea macrocarpa*) merupakan tumbuhan endemik yang tersebar di Kalimantan (Yayasan Kanopi Indonesia, 2020). Buah ini merupakan buah langka yang memiliki rasa manis dan asam. Buah Tampoi memiliki aktivitas sebagai antioksidan dengan nilai IC50 sebesar 33,11  $\mu\text{g}/\text{mg}$  (Tirtana et al., 2013). Penelitian Yunus et al. (2014) menjelaskan bahwa kulit buah Tampoi memiliki Fraksi etil asetat dari kulit buah Tampoi menunjukkan aktivitas sebagai antibakteri *E. Coli* dan *S. aureus* secara berturut turut mampu menghambat pertumbuhan sebesar 22,01 mm dan 23,92 mm pada konsentrasi 20%.

Saat ini pemanfaatan buah Tampoi masih hanya untuk di konsumsi dan diolah menjadi tuak karena itu penulis ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai buah Tampoi dengan membuat olahan makanan dari kulit buah Tampoi. Dengan mengolah buah Tampoi menjadi berbagai macam olahan makanan dan minuman, penulis ingin memopulerkan buah Tampoi dengan melakukan inovasi dan menemukan cita rasa yang baru yang didapatkan dari buah Tampoi. Selain itu karena ketersediaan buah Tampoi juga bergantung terhadap musim, dengan olahan buah Tampoi ini buah Tampoi tetap dapat ditemukan di pasaran karena produk yang diolah merupakan produk yang tahan lama. Disamping itu penggunaan buah Tampoi dapat membangun minat masyarakat untuk membudidayakan buah Tampoi serta membuat olahan lebih lanjut dari buah Tampoi.

## **B. RUMUSAN MASALAH**

Dari latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka permasalahan yang terkait pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana cara mengolah makanan dan minuman dari buah Tampoi?
2. Bagaimana tingkat kesukaan terhadap olahan makanan dan minuman dari olahan buah Tampoi?

## **C. TUJUAN PENELITIAN**

Adapun tujuan penelitian yang didapatkan berdasarkan rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui, memahami, dan menganalisis bahan-bahan serta cara pembuatan yang cocok untuk mengolah berbagai makanan dari kulit buah dan buah Tampoi.
2. Untuk mengetahui tingkat penerimaan terhadap makanan dan minuman olahan dari buah Tampoi.

## **D. MANFAAT PENELITIAN**

Adapun manfaat penelitian berdasarkan tujuan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pemaparan tentang manfaat mengkonsumsi kulit buah dan buah Tampoi.
2. Menginspirasi masyarakat untuk menciptakan inovasi baru dari bahan buah eksotis Indonesia.
3. Meningkatkan kesadaran tentang keberagam buah di Indonesia.

## **E. SISTEMATIKA PENULISAN**

Penulis akan menggunakan sistematika penulisan dan memuat beberapa penguraian yang akan mencakup gambaran besar dalam penelitian ini, antara lain:

### **BAB I - PENDAHULUAN**

Bagian pendahuluan menjabarkan tentang latar belakang dari judul, rumusan masalah, tujuan, dan manfaat penelitian, serta sistematika penulisan.

### **BAB II-TINJAUAN PUSTAKA**

Pada BAB II, penulis akan menjabarkan mengenai paparan teoritis, hasil penelitian sebelumnya yang akan penulis dapatkan dari sumber buku, daring, kerangka berfikir dan hipotesis yang akan digunakan sebagai referensi untuk bagian pembahasan.

### **BAB III- METODE PENELITIAN**

Pada bagian ini, penulis akan menguraikan cara penulisan dan pendekatan penelitian yang akan digunakan guna mencari data. Penulis akan memberikan gambaran umum objek penelitian, menjabarkan rancangan penelitian, menjelaskan tentang metode penentuan sampel, menjabarkan tentang metode pengumpulan data, melakukan pengukuran variabel dan membahas mengenai metode dan teknik analisis data.

### **BAB IV-HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pada bagian berikutnya, penulis akan menjawab pertanyaan penelitian dari rumusan masalah berupa penjelasan yang disertai data, teori dan konsep yang akan menunjang penulisan. Penulis akan menjabarkan

jawaban penelitian dalam sebuah narasi, khususnya yang akan didukung dari perolehan data di BAB II.

## **BAB V - KESIMPULAN, SARAN DAN RANCANGAN KEBERLANJUTAN PENELITIAN**

Pada bagian kesimpulan, penulis akan meringkas inti dan hasil penulisan di bab pembahasan. Penulis juga akan memberikan penjelasan singkat mulai dari bab pendahuluan sampai bab terakhir. Penulis akan memberikan saran dan menjelaskan mengenai rencana keberlanjutan dari penulisan yang penulis lakukan.