

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah pare (*Momordica charantia* L.) tergolong ke dalam anggota *Cucurbitaceae* dan umumnya dapat ditemukan di Afrika, Asia dan Karibia semenjak 600 tahun yang lalu. Nama latin yang diperoleh buah pare memiliki alasan tertentu, seperti *Momordica* yang berarti menggigit dikarenakan daun tanamannya yang memiliki bentuk tepi bergerigi seperti telah digigit. Kandungan nutrisi dalam buah pare juga sangat tinggi sehingga beberapa manfaat yang bisa didapatkan saat mengonsumsi buah ini adalah untuk menambah nafsu makan, penurun panas, penyegar tubuh, dan bahkan dapat dijadikan sebagai obat ataupun produk pangan fungsional untuk memberikan dampak positif bagi kesehatan (Widayanti *et al.*, 2013).

Menurut Badan Pangan Nasional (2022), tingkat konsumsi sayur di Indonesia hanya mencapai 237,5 gram/kapita perhari yang dimana masih termasuk minim. Sedangkan, data statistik dari Kementerian Pertanian Indonesia (2010) menyatakan bahwa salah satu sayuran yang sudah sangat minim tingkat konsumsi dan pemanfaatannya dari tahun ke tahun adalah pare hijau yaitu 37,30 kg/kapita per tahun.

Minuman instan sendiri menjadi salah satu produk pangan yang populer dan cukup sering dikonsumsi oleh warga Indonesia. Beberapa ciri-ciri tertentu pada produk pangan siap saji seperti minuman instan adalah bentuknya menyerupai serbuk, struktur rapuh, harus memiliki sifat mudah larut saat dicampurkan dengan air panas atau dingin, mudah disajikan, mudah terdispersi dan tidak mengendap pada bagian bawah setelah didiamkan tanpa ada pergerakan atau pengadukan setelah beberapa saat. Minuman instan juga identik dengan bahan tambahan gula, dikarenakan gula pasir umumnya digunakan dalam pembuatan minuman instan untuk memberikan pengaruh terhadap karakteristik minuman instan itu sendiri sebagai pengkristal dan juga pemanis untuk meningkatkan rasa manis yang disukai oleh konsumen dari segala umur (Haryanto, 2017). Sayangnya kandungan gula yang tidak sedikit ini dalam minuman instan mengakibatkan para konsumen yang menyukai minuman instan manis berpotensi untuk mengganggu kesehatan jika sering dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang, sehingga pembuatan minuman instan dari bahan baku bergizi seperti pare dan tanpa pemanis buatan perlu ditelusuri lebih lanjut.

1.2 Rumusan Masalah

Pare hijau memiliki khasiat untuk kesehatan karena mengandung komponen bioaktif. Namun pemanfaatan buah pare sebagai produk pangan masih sangat minim karena rasa pahit yang tidak disukai masyarakat umum (Widayanti *et al.*,

2013). Hal ini menyebabkan ketidak seimbangannya antara hasil produksi penanaman buah pare dan pemanfaatannya untuk dikonsumsi masyarakat. Oleh sebab itu perlu dilakukan teknik pengurangan rasa pahit secara sensori dan memanfaatkannya secara teknologi agar dapat dibuat serbuk sebagai salah satu produk industri pangan.

Minuman instan merupakan salah satu produk pangan yang cukup digemari oleh masyarakat dari segala kalangan usia tetapi kandungan minuman instan yang mengandung gula cukup tinggi karena umumnya bahan tambahan yang dapat membantu terjadinya proses pengkristalan minuman serbuk adalah gula. Produk minuman serbuk yang paling sering dikonsumsi orang dewasa dan anak-anak terdapat kandungan gula sebesar 27g (dianjurkan agar tidak mengkonsumsi gula lebih dari 50g/hari karena memberi dampak negatif bagi kesehatan). Bagi orang yang mengidap penyakit khusus seperti diabetes, obesitas dan kanker tidak dianjurkan untuk mengkonsumsi gula pasir lebih dari 5% per hari, sehingga tidak semua orang bisa mengkonsumsi minuman serbuk instan komersial pada umumnya. Oleh sebab itu, dibutuhkan upaya teknologi untuk mengurangi rasa pahit buah pare dan mengolahnya menjadi minuman serbuk yang disukai dan memiliki komponen bioaktif untuk dikonsumsi oleh seluruh konsumen, baik yang sehat maupun dengan kondisi tertentu.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Membuat minuman serbuk instan berbasis buah pare yang disukai dari segi organoleptik dan masih terdapat kandungan komponen bioaktif dengan metode pengeringan *spray drying*

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

1. Menentukan jenis dan konsentrasi perendaman terbaik dalam mengurangi rasa pahit pada sari buah pare berdasarkan karakteristik kimia dan organoleptik.
2. Menentukan konsentrasi serbuk pare dan konsentrasi pemanis stevia terbaik sebagai formulasi yang akan digunakan dalam pembuatan minuman serbuk instan berbasis buah pare berdasarkan karakteristik kimia dan organoleptik.