

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Biji kurma (*Phoenix dactylifera*) adalah salah satu komponen utama dari buah kurma, yang dikenal sebagai salah satu makanan kaya nutrisi yang telah digunakan secara luas dalam banyak budaya di seluruh dunia. Selain memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti karbohidrat, serat, dan vitamin, biji kurma juga dikenal mengandung senyawa bioaktif, seperti antioksidan, fenol, dan flavonoid, yang memberikan manfaat kesehatan yang signifikan (Khasanah, 2011). Dengan kandungan antioksidan, fenol, dan flavonoid yang tinggi, biji kurma merupakan sumber potensial manfaat kesehatan. Konsumsi biji kurma dapat membantu melindungi tubuh dari berbagai penyakit kronis dan menjaga tubuh. Oleh karena itu, memahami komposisi senyawa-senyawa dalam biji kurma penting untuk manfaat kesehatan pada biji kurma sebagai bagian dari pola makan seimbang.

Biji kurma seringkali menjadi limbah dari industri pengolahan kurma, dan pemanfaatan limbah ini dapat membantu mengurangi dampak lingkungan dari limbah organik. Limbah kurma bermanfaat bagi masyarakat karena menyediakan produk berkualitas dan nilai gizi tinggi, dengan banyak manfaat terutama dari pohon kurma. Menggunakan biji kurma sebagai bahan utama pembuatan minuman fungsional masih jarang ditemukan di Indonesia, biji kurma yang kaya akan nutrisi, seperti serat, vitamin, mineral, dan antioksidan. Kandungan nutrisi dapat memberikan nilai tambah pada minuman fungsional.

Proses penyangraian memerlukan ketepatan waktu yang sangat berpengaruh terhadap kadar air biji. Menurut Nawirah, dkk (2021) Lama penyangraian biji kurma berpengaruh pada aroma dan warna paling tinggi pada perlakuan 1 jam. Suhu penyangraian sangat penting karena mempengaruhi karakteristik dan kualitas biji kurma diantaranya agar mengembangkan aroma dan rasa, perubahan reaksi kimia yakni reaksi *Maillard* yang membentuk senyawa senyawa yang memberikan rasa khas pada seduhan biji kurma. Perbedaan dengan penelitian sebelumnya yakni suhu dan lama waktu penyangraian Suhu dan lama waktu penyangraian adalah faktor kunci yang mempengaruhi perubahan pada warna, rasa dan aroma pada biji kurma. Penyangraian merupakan proses sangat

penting untuk mengembangkan sifat organoleptik spesifik (aroma, rasa, dan warna) yang mendasari kualitas kopi, namun demikian proses ini sangat kompleks, karena jumlah panas yang dipindahkan ke biji sangat penting (Purnamayanti dkk, 2017).

Berdasarkan dari penelitian yang dilakukan oleh Nawirah, dkk (2021) terdapat hanya lama waktu penyangraian biji kurma, maka perbedaan dari penelitian sebelumnya yakni menggunakan alat roasting kopi, suhu penyangraian, dan lama waktu penyangraian dari yang telah disebutkan diatas maka perlu dilakukan penelitian pengaruh perbedaan lama suhu dan lama penyangraian biji kurma terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional biji kurma.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui interaksi perlakuan suhu dan lama waktu penyangraian terhadap fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional biji kurma.
2. Mengidentifikasi pengaruh perlakuan suhu penyangraian terhadap fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional biji kurma.
3. Menganalisa pengaruh perlakuan waktu penyangraian terhadap fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional biji kurma.

## **1.3 Hipotesis Penelitian**

Hipotesis dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Terdapat interaksi perbedaan suhu dan lama waktu penyangraian terhadap fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional biji kurma.
2. Terdapat perlakuan perbedaan suhu penyangraian berpengaruh terhadap fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional biji kurma.
3. Terdapat perlakuan perbedaan waktu penyangraian berpengaruh terhadap fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional biji kurma.