

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nanas (*Ananas comusus* L. Merr) merupakan salah satu buah yang terdapat di Indonesia yang mempunyai penyebaran merata. Nanas merupakan produksi buah terbesar ketiga di Indonesia berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2020 produksi buah nanas di Indonesia mencapai 2,45 juta ton. Bagian buah nanas yang banyak digunakan yaitu dagingnya, dari hasil konsumsi dan olahan nanas maka dihasilkan hasil samping berupa kulit dan bonggol nanas dalam jumlah yang cukup banyak yaitu 48,6% (Marlina dkk, 2018). Bonggol nanas merupakan bagian tengah dari buah nanas, yang memiliki bentuk memanjang sepanjang buah nanas, tekstur agar keras, dan rasanya sedikit manis (Effendi, 2012). Sejauh ini pemanfaatan bonggol nanas masih sangat terbatas yaitu sebagai pakan ternak atau dibuang begitu saja. Hal tersebut membuka peluang dalam pemanfaatan bonggol nanas.

Bonggol nanas tanpa perlakuan tidak akan tahan lama, karena mengalami kerusakan dengan cepat yang ditandai dengan bau yang kurang enak atau bau asam. Untuk menyimpan, memperpanjang daya simpan, dan juga memberi nilai ekonomi pada bonggol nanas maka perlu dikembangkan cara-cara pengolahan pada bonggol nanas. Untuk menangani limbah bonggol nanas agar tidak terbuang begitu saja, cara yang akan dilakukan dalam penelitian ini yaitu dengan mengolahnya menjadi minuman serbuk instan.

Proses konsumsi minuman serbuk harus didahului dengan penyeduhan air panas atau air dingin. Oleh karena itu produk minuman serbuk ini lebih praktis karena sesuai dengan pola hidup masyarakat yang sekarang cenderung memilih produk instan dan siap saji (Shofia dkk, 2011). Minuman serbuk berbentuk butiran serbuk. Menurut Permata (2016), bahan baku minuman serbuk dapat berasal dari bagian tanaman seperti buah, daun, tangkai, ataupun batang. Penggunaan yang praktis membuat minuman serbuk instan digemari masyarakat karena penyajian yang mudah. Dalam pembuatan minum serbuk berbasis bonggol nanas dapat ditambahkan bahan – bahan lain seperti CMC sebagai pengisi dalam minuman serbuk, maltodekstrin sebagai penstabil dalam minuman serbuk, dan tween 80 sebagai pembentuk busa pada pengeringan menjadi minuman serbuk.

Penelitian mengenai minuman serbuk sebelumnya sudah banyak dilakukan, antara lain dilakukan oleh Permata (2016) menggunakan tanaman minaran sebagai

bahan utama. Berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Fajri (2017) telah memanfaatkan bonggol nanas dalam pembuatan sirup, hasil penelitian bonggol nanas masih memiliki aroma khas nanas. Penelitian Efendi dkk (2018) memanfaatkan bonggol nanas menjadi permen *jelly* dengan penambahan wortel dan bonggol nanas. Hasil penelitian sari bonggol nanas berpengaruh terhadap kadar air dari permen *jelly* karena bonggol nanas memiliki kadar pektin yang cukup tinggi yaitu sebesar 1,82%. Safitri (2017) melakukan penelitian pemanfaatan bonggol nanas sebagai saus tinggi serat, menghasilkan saus berbasis bonggol nanas yang tinggi serat karena memiliki kandungan serat pangan lebih dari 6 g/100 g. Beberapa penelitian mengenai minuman serbuk masih memiliki kekurangan antara lain yaitu memiliki aroma yang tidak khas dari bahan yang digunakan dan masih belum banyak pemanfaatan limbah olahan atau konsumsi sebagai minuman serbuk. Bonggol nanas belum banyak digunakan sebagai bahan produk olahan sehingga menarik dikaji penggunaannya dalam pembuatan minuman serbuk.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui karakterisasi dari pemanfaatan limbah nanas menjadi minuman serbuk berbasis bonggol nanas. Selain itu penelitian ini juga menjadi sebuah informasi bahwa limbah nanas masih bisa dimanfaatkan sebagai produk minuman serbuk yang dapat memberi nilai ekonomi pada limbah bonggol nanas.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini meliputi:

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak bonggol nanas dan air terhadap minuman serbuk.
2. Mengetahui perlakuan terbaik berdasarkan konsentrasi ekstrak bonggol nanas dan air untuk menghasilkan minuman serbuk.

1.3 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian yang dilakukan, meliputi:

1. Terdapat pengaruh konsentrasi ekstrak bonggol nanas dan air terhadap minuman serbuk.
2. Terdapat perlakuan terbaik konsentrasi ekstrak bonggol nanas dan air dalam minuman serbuk yang dihasilkan.