

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) adalah tanaman yang memiliki pohon kecil dan berbuah sepanjang tahun (Tohir, 1981), mampu menghasilkan 100-300 buah/pohon (Soetanto, 1998). Hayati (2002) menyebutkan bahwa banyaknya jumlah yang dihasilkan satu pohon belimbing serta minimnya pemanfaatannya, akhirnya buah belimbing wuluh menjadi limbah. Belimbing wuluh oleh masyarakat sering dimanfaatkan sebagai pepes, sayuran dan obat-obatan pada penyakit tertentu. Kandungan kimia pada buah belimbing wuluh yang paling tinggi adalah kandungan asem dan kadar air hingga mencapai 94% (Windyastari, 2012).

Kurangnya pemanfaatan dari buah belimbing wuluh mengharuskan kita melakukan perubahan pada penanganan-penanganan pasca panen. Pemanfaatan tersebut salah satunya dengan cara mengolah buah belimbing wuluh menjadi suatu olahan pangan dan bernilai ekonomi (Muchtadi, 2000). Rehulina, dkk, (2017) melakukan penelitian tentang manisan kering kulit jeruk. Imron, dkk, (2013) membuat manisan dari bahan nangka yang sudah dikering memperoleh hasil akhir bahan pangan masih mengeras. Hasil lain pengolahan manisan dari bahan blimbing wuluh dapat meningkatkan nilai ekonomi, dan memperpanjang umur simpan (Lucianaratih, 2003). Pembuatan manisan menurut (Imron, dkk., 2013) dipengaruhi oleh lama pengeringan. Semakin lama pengeringan membuat kadar air dan rasa masam pada manisan semakin berkurang.

Manisan merupakan produk makanan dengan cara penambahan gula dapat dilakukan untuk memberikan rasa manis pada buah dan memperbaiki tekstur produk olahan. Ketika kandungan air suatu pangan olahan berkurang, maka kemungkinan munculnya mikroorganisme sangat kecil (Hamzah, dkk, 2010). buah belimbing wuluh umumnya dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pambah rasa masam pada olahan masakan dan penghilang bau amis pada bahan makanan.

Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis ingin melaksanakan penelitian mengenai pembuatan manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) guna mengenalkan manfaat belimbing wuluh kepada masyarakat dengan menjadikan rasa masam menjadi manis.

1.2 Rumusan masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah belum diketahuinya pengaruh lama pengeringan terhadap konsentrasi gula dan sifat organoleptik dari manisan belimbing wuluh.

1.3 Tujuan Penelitian

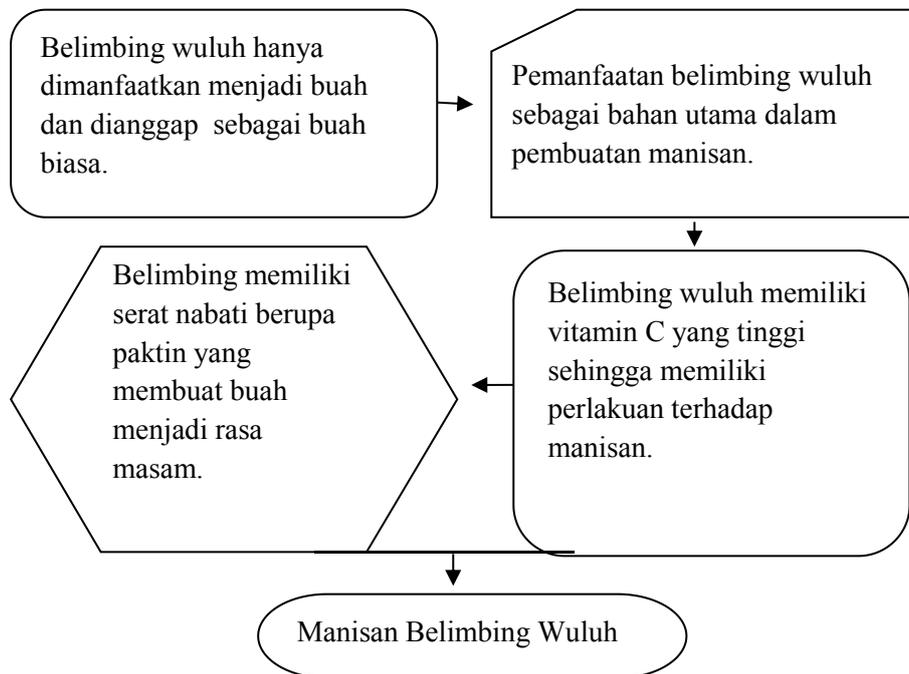
Mengetahui pengaruh lama pengeringan terhadap konsentrasi gula dan sifat organoleptik dari manisan belimbing wuluh.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini, diharapkan memiliki beberapa manfaat seperti:

1. Mengurangi limbah belimbing wuluh dan menjadikannya memiliki nilai ekonomis yang lebih baik.
2. Mengetahui tata cara pembuatan manisan dari bahan belimbing wuluh serta menciptakan peluang usaha baru dibidang olahan pangan.
3. Melakukan edukasi kepada masyarakat tentang manfaat dari belimbing wuluh.

1.5 Kerangka Pikir



Gambar 1. Kerangka pikir penelitian tentang pemanfaatan belimbing wuluh