

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk pangan bubuk (instan) merupakan produk pangan yang berbentuk bubuk atau tepung, mudah larut dalam air panas atau dingin, tidak mengendap serta cepat dalam penyajian (Wasmun *dkk.*, 2016). Salah satu jenis tanaman yang dapat diolah menjadi minuman instan bubuk yaitu terong cepoka. Terong Cepoka (*Solanum torvum*) termasuk dari sekian banyak tanaman yang kurang peminatnya dalam hal budidaya. Dalam Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri (2009) sebutan terong cepoka di beberapa daerah pun berbeda antara lain terong pipit, terong rimbang (Melayu), terong takokak (Jawa Barat) dan terong cepoka (Jawa Tengah). Budidaya terong cepoka masih jarang ditemukan dan cenderung tumbuh secara liar karena banyak masyarakat yang kurang mengetahui manfaat dari terong cepoka terutama manfaatnya dalam bidang kesehatan (obat). Pada dasarnya semua bagian dari terong cepoka mulai dari akar, daun, dan buah dapat digunakan. Terong cepoka (*Solanum torvum*) terkenal sebagai tanaman obat tradisional yang dapat menyembuhkan beberapa penyakit antara lain penyakit lambung, bengkak, batuk kronis, bisul, menyembuhkan mata minus, dan menurunkan tekanan darah tinggi. Namun, kebanyakan masyarakat dalam mengkonsumsi terong cepoka hanya diolah menjadi sayuran (Pratiwi, 2012).

Kandungan kimia dari terong cepoka antara lain alkaloid steroid yaitu jenis solasodin 0,84%. Solasodin terdapat pada buah terong cepoka yang masih hijau, jika sudah menguning solasodin pada terong cepoka akan berubah menjadi solasonin 0,1%. Kandungan lain dari terong cepoka yaitu chlorogenin, sisologenone, torvogenin, vitamin A , 4 g vitamin C, neo chlorogenine, air 85,4

g, 2,4 g protein, 0,4 g lemak, 10,7 g karbohidrat, 6,1 g serat, 104 mg Ca, 70 mg P, dan 4,6 mg Fe (Balitbang Pertanian, 2015 dan Out *et al.*, 2017).

Untuk menjaga kandungan gizi pada terong cepoka dibutuhkan pengolahan yang benar. Pada penelitian ini faktor yang digunakan adalah perbedaan persentase maltodekstrin dan lama pengeringan dengan menggunakan suhu 80°C (Putra *dkk.*, 2013). Sedangkan untuk membantu dalam proses pengeringan minuman instan terong cepoka, maka dibutuhkan bahan pengisi untuk mempercepat proses pengeringan yaitu maltodekstrin. Maltodekstrin berfungsi untuk melapisi komponen flavor, memperbesar volume, mempercepat proses pengeringan, mencegah kerusakan bahan akibat panas, dan meningkatkan daya kelarutan (Yuliawati, 2015).

Karena latar belakang diatas maka peneliti ingin mengetahui apa pengaruh persentase penambahan maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap mutu dan kadar vitamin C minuman bubuk instan terong cepoka (*Solanum torvum*) yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapakah persentase maltodekstrin dan lama pengeringan terbaik dalam pembuatan minuman serbuk instan terong cepoka (*Solanum torvum*) terhadap sifat fisikokimia?
2. Berapakah persentase maltodekstrin dan lama pengeringan terbaik dalam pembuatan minuman serbuk instan terong cepoka (*Solanum torvum*) terhadap sifat organoleptik?
3. Berapakah persentase maltodekstrin dan lama pengeringan terbaik dalam pembuatan minuman serbuk instan terong cepoka (*Solanum torvum*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui berapa persentase maltodekstrin dan lama pengeringan terbaik dalam pembuatan minuman serbuk instan terong cepoka (*Solanum torvum*) terhadap sifat fisikokimia
2. Untuk mengetahui berapa persentase maltodekstrin dan lama pengeringan terbaik dalam pembuatan minuman serbuk instan terong cepoka (*Solanum torvum*) terhadap sifat organoleptik
3. Untuk mengetahui berapa persentase maltodekstrin dan lama pengeringan terbaik dalam pembuatan minuman serbuk instan terong cepoka (*Solanum torvum*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik

1.4 Manfaat

Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan terong cepoka menjadi produk olahan yang praktis (mudah dalam penyajian), awet dan baik untuk kesehatan tubuh serta diharapkan dapat meningkatkan teknologi pengolahan dalam industri pangan.