

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sering dikenal sebagai belimbing wuluh sayur atau belimbing wuluh asam karena memiliki rasa yang agak masam. Biasanya, digunakan sebagai bumbu dalam masakan atau sebagai bahan dalam ramuan jamu. Tanaman ini kaya akan komponen seperti tanin, saponin, sulfur glukosa, asam format, peroksida, flavonoid, dan triterpenoid (Suryaningsih 2016). Menurut pendapat (Agustin, Dwi, dan Putri 2014) Belimbing wuluh memiliki nilai positif bagi kesehatan karena kandungan vitamin C yang cukup signifikan. Mengingat kandungan air belimbing wuluh cukup tinggi (sekitar 93%), buah ini cenderung memiliki masa simpan yang pendek (4-5 hari) dan mudah rusak. Oleh karena itu, perlu adanya pengolahan terhadap belimbing wuluh untuk mencapai produk dengan kandungan air yang tinggi (sekitar 93%), masa simpan yang lebih lama, serta rasa yang lebih nikmat. Semua ini dapat dicapai tanpa mengurangi manfaat kesehatan yang terkandung dalam belimbing wuluh. Salah satu bentuk pengolahan yang dapat diaplikasikan adalah mengubah belimbing wuluh menjadi puding.

Miracle fruit (*Synsepalum dulcificum*) adalah tanaman tropis langka yang terkenal dengan glikoprotein pemanis ajaib, miraculin, yang bisa mengubah rasa asam menjadi rasa manis yang dicicipi oleh manusia (Yang *et al.* 2021). Menurut (Shi *et al.* 2016) *Miracle fruit* juga disebut buah ajaib memiliki biji besar yang dikelilingi oleh lapisan tipis daging berry dengan rasa seperti ceri yang samar. Ada minat yang berkembang dalam potensi penggunaan *miracle fruit* dalam makanan, karena memiliki kemampuan unik untuk membuat makanan asam terasa manis. Efek ini berlangsung sampai miraculin diencerkan dan dihilangkan oleh air liur. *Miracle fruit* dilaporkan memiliki aktivitas antioksidan dan meningkatkan rasa manis makanan penutup rendah kalori tanpa meningkatkan kompensasi energi. Dengan demikian, *miracle fruit* bisa mewakili pemanis baru untuk digunakan dalam makanan.

Puding merupakan hidangan ringan yang biasanya disantap setelah makanan utama dan populer di kalangan masyarakat. Bahan utama dalam puding adalah tepung puding instan yang terdiri dari komponen kering seperti susu bubuk, bubuk coklat, dan agen pengental (*gelling agent*) yang dicampur hingga homogen. Dalam pembuatan tepung puding instan, seleksi agen pengental atau hidrokoloid

sangat penting karena sifat koloidnya memainkan peran signifikan dalam menentukan tekstur, rasa, dan bentuk akhir dari puding yang dihasilkan (Darmawan 2018). Menurut pendapat (Wadhani, Nani, dan Batraningsih 2021) Beberapa studi sebelumnya telah mengindikasikan bahwa beberapa tambahan bahan yang dapat dimasukkan ke dalam adonan puding termasuk brokoli dan alga laut. Puding disukai tua maupun muda karena cara pembuatannya yang mudah, selain itu puding juga mudah dibuat dengan bahan tambahan lain salah satunya belimbing wuluh.

Penelitian ini mengacu pada Pengaruh penambahan konsentrasi *miracle fruit* terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik puding belimbing wuluh dan mengetahui apakah penggunaan buah *Miracle fruit* dapat memberikan rasa manis pada puding belimbing wuluh serta bagaimana konsentrasi buah *Miracle fruit* yang tepat dapat memberikan efek yang diinginkan pada rasa puding belimbing wuluh.

1.2 Perumusan Masalah

Hasil perumusan masalah yang dipertimbangkan menyimpulkan bahwa topik yang akan dibahas adalah Pengaruh penambahan konsentrasi *miracle fruit* terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik puding belimbing wuluh. Berikut adalah beberapa rumusan masalah yang mungkin dapat diklarifikasi tentang topik ini:

1. Bagaimana karakteristik fisiko kimia dan organoleptik puding belimbing wuluh dengan konsentrasi *miracle fruit* yang berbeda
2. Berapa konsentrasi optimal *Miracle fruit* dan belimbing wuluh untuk menghasilkan puding belimbing wuluh dengan uji efektivitas pada perlakuan terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui karakteristik fisiko kimia puding belimbing wuluh dengan penambahan *Miracle fruit* pada konsentrasi berbeda.
2. Menentukan konsentrasi optimum *Miracle fruit* pada puding belimbing wuluh yang terbaik

1.4 Manfaat Penelitian

Harapan besar dalam penelitian ini adalah bisa menyalurkan informasi serta alternatif untuk industri kuliner dalam penggunaan *Miracle fruit* sebagai pemanis alami tentang makanan. Selain itu, meningkatkan nilai ekonomis *Miracle fruit* dan belimbing wuluh.