

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara tropis yang kaya akan tanaman tradisional. Pemanfaatan bahan alam sebagai obat tradisional di Indonesia akhir-akhir ini meningkat, bahkan beberapa bahan alam telah diproduksi secara fabrikasi dalam skala besar. Penggunaan obat tradisional dinilai memiliki efek samping yang lebih kecil dibandingkan dengan obat yang berasal dari bahan kimia, disamping itu harganya lebih terjangkau. Selain itu keuntungan lain penggunaan obat tradisional adalah bahan bakunya mudah diperoleh dan harganya yang relatif murah.

Banyak tanaman di Indonesia yang sebenarnya dapat memberikan banyak manfaat, namun belum dibudidayakan secara khusus. Salah satu diantaranya adalah belimbing manis (*Averhoa carambola Linn*). Yang merupakan salah satu komoditi buah-buahan tropis yang menjadi andalan bagi beberapa daerah di Indonesia. Komoditi ini memiliki kelebihan dari segi bentuk, fisik, rasa yang khas, serta kandungan gizi yang dimiliki.

Belimbing manis merupakan salah satu spesies dalam keluarga Averhoa, yang dapat tumbuh subur didaerah yang mempunyai ketinggian kurang dari 500 meter dari permukaan laut. Belimbing manis mempunyai batang yang keras dan dapat mencapai ketinggian pohon 10 meter lebih. (Thomas, A.N.S, 1989)

Buah ini dapat berbuah sepanjang tahun dan dipanen tiga kali dalam setahun. Biasanya belimbing dimakan sebagai buah segar atau digunakan sebagai campuran rujak. Disamping kaya akan kandungan nutrisi penting, buah ini juga bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Tanaman ini sudah banyak dikenal sebagai obat tradisional yang digunakan untuk pencegahan bahkan terapi berbagai penyakit. Menurut (Hembing, 2000) pada bagian bunga digunakan untuk mengobati batuk, dan sariawan (stomatitis), pada bagian daun dapat digunakan untuk mengobati perut yang sakit sakit, gondongan (parotitis), serta rematik. Sementara itu pada bagian buah yaitu dapat mengobati batuk rejan, gusi berdarah, sariawan, sakit gigi berlubang, jerawat,

panu, tekanan darah tinggi, kelumpuhan, memperbaiki fungsi pencernaan, dan radang rektum.

Tanaman belimbing yang tumbuh baik dapat menghasilkan 100-300 buah/pohon. Buah yang sudah matang harus cepat dipanen karena buah ini mudah sekali gugur dari pohonnya dan mudah membusuk sebelum dimanfaatkan

Buah belimbing manis mengandung banyak vitamin C alami yang berguna sebagai penambah daya tahan tubuh dan perlindungan terhadap berbagai penyakit. Dinas Pertanian Kota Depok (2007) mengemukakan bahwa belimbing memiliki nilai gizi yang cukup baik dibandingkan dengan beberapa buah-buahan yang banyak dikonsumsi terutama sebagai sumber vitamin C, selain itu belimbing juga memiliki kandungan vitamin A, vitamin B, besi, fosfor, kalsium, lemak, protein, dan kalori.

Kandungan vitamin C yang cukup tinggi tersebut dapat dijadikan acuan dalam pemanfaatan buah belimbing manis sebagai berbagai bahan olahan. Belimbing manis memiliki banyak potensi yang mendorong perlunya penelitian pemanfaatan belimbing agar lebih optimal. Dimana pengolahan buah belimbing tersebut diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk meningkatkan pemanfaatan buah lokal ini serta memperpanjang masa simpan.

Salah satu pengolahan untuk memperpanjang masa simpan dan nilai kegunaan belimbing manis adalah dengan memanfaatkannya sebagai bahan baku dalam pembuatan minuman penyegar.

Minuman penyegar adalah minuman yang berfungsi untuk menyegarkan badan, membantu meredakan panas dalam dan mencegah sariawan yang merupakan penyakit yang sering terjadi di negara tropis seperti Indonesia. Penyakit ini disebabkan karena kurangnya serat dan vitamin C. Sehingga dengan pengolahan buah yang mengandung banyak vitamin c dijadikan dalam bentuk minuman penyegar tersebut dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh serta melindungi dari berbagai penyakit. Minuman penyegar memiliki beberapa varian seperti berbentuk larutan cair, serbuk dan ada juga yang seperti tablet hisap namun dilarutkan (Istijanto, 2008). Jenis produk minuman penyegar yang banyak digemari masyarakat adalah dalam bentuk serbuk effervesen.

Effervesen didefinisikan sebagai bentuk sediaan yang menghasilkan gelembung gas sebagai hasil reaksi kimia dalam larutan gas yang dihasilkan adalah karbondioksida (CO₂) (Lieberman, et al., 1992).

Beberapa merek effervesen yang telah ada dipasaran misalnya Ekstra Joss, Hemaviton Jreng, Jess Cool, CDR, Protecal, Supradyn, Vit up dan sebagainya. Minuman ini banyak digemari karena sifatnya yang praktis dalam penyajian, cepat larut dalam air, menjadikan larutan yang jernih dan memberi efek Sparkle atau seperti minuman soda. Effervesen juga memberikan rasa yang enak karena adanya karbonat yang membantu memperbaiki rasa. Dalam pembuatan serbuk effervesen biasanya terdiri dari asam sitrat, asam tatarat, dan asam bikarbonat (Juita, 2008)

Serbuk effervesen adalah minuman serbuk kering yang penggunaannya sekali pada saat akan disajikan. Hal ini berbeda apabila dibuat dalam bentuk sirup yang memiliki kadar air dan gula yang tinggi dengan penggunaan berulang kali yang akan mudah ditumbuhi oleh bakteri dan hanya akan memperkecil masa simpan suatu sediaan.

Dari penjelasan diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul “Formulasi dan uji kestabilan fisik serbuk effervesen belimbing manis (*Averoa carambola L.*)

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana menformulasikan serbuk effervesen dari buah belimbing manis?
2. Bagaimana kestabilan fisik dari formula serbuk effervesen buah belimbing manis?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk memformulasikan serbuk effervesen dari buah belimbing manis.
2. Untuk mengetahui kestabilan fisik dari formula serbuk effervesen buah belimbing manis.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Mempermudah konsumen dalam penggunaan karena praktis
2. Meningkatkan nilai ekonomi belimbing manis, dengan adanya deversifikasi produk olahan belimbing manis akan meningkatkan permintaan belimbing manis.