

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan penghasil rempah-rempah terbanyak berbagai jenis rempah rempah yang ada di Indonesia beragam. rempah-rempah ini dimanfaatkan sebagai bumbu masakan tak terkecuali dengan Belimbing wuluh.

Belimbing wuluh mengandung vitamin C yang tinggi yaitu sebesar 25 mg/100g buah segar yang menyebabkan buah berasa asam (Parikesit, 2011). Rasa asam buah ini berasal dari asam sitrat dan asam oksalat Kandungan vitamin C yang cukup tinggi tersebut. dapat dijadikan acuan dalam pemanfaatan buah belimbing wuluh sebagai wine. Belimbing wuluh memiliki banyak potensi mendorong perlunya penelitian pemanfaatan belimbing wuluh agar lebih optimal. Salah satu pengolahan untuk memperpanjang umur simpan dan nilai kegunaan belimbing wuluh adalah dengan memanfaatkannya sebagai bahan baku dalam pembuatan wine. Pengolahan belimbing wuluh menjadi wine diharapkan dapat memudahkan masyarakat dalam mengkonsumsi dan memanfaatkannya.

Pengembangan bahan pangan berupa belimbing wuluh ini dapat terus bertahan dengan berbagai inovasi. Kualitas wine belimbing wuluh ini dapat dipengaruhi oleh beberapa perlakuan saat pengolahan. Dalam proses pengolahan wine belimbing ini terdapat beberapa faktor yang harus diperhatikan, antara lain yaitu pemilihan mikroba untuk fermentasi alkohol.

Wine merupakan jenis minuman berbahan dasar sari buah dengan kandungan gula tinggi, yang di hasilkan dari proses fermentasi dengan bantuan mikroba khamir dalam keadaan anerob (Rahayu dan Rahayu, 1987).

Fermentasi dilakukan terhadap suatu bahan makanan untuk mendapatkan produk makanan baru yang dapat memperpanjang daya simpan (Farnworth, 2008). Aktivitas mikrobia pada fermentasi akan menyebabkan perubahan kadar pH dan terbentuk senyawa penghambat seperti alkohol dan bakteriosin yang dapat menghambat pertumbuhan mikrobia pembusuk (Waites dkk., 2001). Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis ingin melakukan penelitian dengan formulasi judul “Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol dalam pembuatan wine belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi L.*)”

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama fermentasi kadar alkohol dalam pembuatan wine belimbing wuluh

1.3 Tujuan penelitian

1. Untuk mengetahui lama fermentasi kadar alkohol dalam pembuatan wine belimbing wuluh.

1.4 Manfaat penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu:

1. Memanfaatkan belimbing wuluh sebagai wine
2. Meningkatkan nilai ekonomis belimbing wuluh
3. Penelitian ini diharapkan menjadi sumber informasi dan pembelajaran bagi mahasiswa