

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Buah mangga merupakan buah yang banyak terdapat di Indonesia dan tersebar hampir disetiap daerah. Buah mangga memiliki banyak jenisnya, antara lain mangga yang banyak terdapat di Indonesia antara lain yaitu mangga madu, mangga kweni, mangga indramayu, mangga apel, mangga alpukat, mangga gedong, mangga dodol, mangga manalagi, serta mangga arumanis. Salah satu mangga yang disukai karena rasanya yang manis dan memiliki varietas mangga terbanyak di Indonesia adalah mangga arumanis. Mangga arumanis terdapat kandungan vitamin C yang berperan sebagai antioksidan alami (Mulangsri 2017). Buah mangga sering dijadikan beberapa olahan produk pangan salah selai, sirup, dodol, manisan dan minuman serbuk instan serta olahan pangan lainnya. yaitu minuman serbuk.

Minuman serbuk instan merupakan minuman yang berbentuk butiran halus diolah dari bahan buah biji bijian, buah buahan, bunga maupun dari bahan rempah dan disajikan secara cepat dengan cara diseduh menggunakan air matang baik panas, maupun dengan air dingin (Ramadina 2013). Proses pembuatan minuman serbuk memerlukan suhu yang tinggi, sedangkan antioksidan akan berkurang jika mengalami proses pemanasan pada suhu yang tinggi (Umarudin 2012). Oleh karena itu perlu di tambahkan sumber antioksidan pada bahan lain salah satunya dari tanaman miana.

Tanaman miana merupakan yang berkhasiat dan sering dijadikan sebagai obat yaitu bagian daunnya, yang dimanfaatkan oleh masyarakat, khususnya di Gorontalo. Namun daun miana memiliki rasa yang pahit. Kelebihan dari daun miana yaitu memiliki kandungan senyawa kimia yang bersifat sebagai aktivitas antioksidan antara lain flavonoid, tanin, triterpenoid, steroid, serta minyak atsiri (Marpaung 2014). Podungge ( 2017) mengatakan miana pada ekstraknya memiliki aktivitas antioksidan cukup tinggi khususnya pada etil asetat yaitu sebesar  $83,43 \pm 0,92$  mg AEAC/g .

Oleh karena itu senyawa antioksidan dan khasiat yang dimiliki oleh buah dan daun miana mangga dapat dikombinasikan dalam membuat minuman serbuk instan karena bermanfaat untuk kesehatan dan merupakan alternatif pengolahan pangan yang dapat dilakukan yaitu dijadikan sebagai pangan fungsional karena memiliki antioksidan, seperti diketahui antioksidan adalah senyawa penghambat proses oksidasi pada senyawa radikal bebas. Salah satu produk dari pangan fungsional yaitu minuman fungsional, dalam minuman fungsional yaitu harus memenuhi dua fungsi utama yaitu memiliki rasa yang enak dan tekstur yang baik serta memberikan asupan gizi (Herawati 2012).

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan tersebut, maka peneliti melakukan penelitian dengan judul Karakteristik Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Fungsional Sari Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica l. v arummanis*) dengan Penambahan Ekstrak Daun Miana (*Coleus scutellarioides benth*).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana aktivitas antioksidan dari minuman serbuk instan sari buah mangga arumanis dengan penambahan ekstrak daun miana yang dihasilkan
2. Bagaimana karakteristik kimia dari minuman serbuk instan sari buah mangga arumanis dengan penambahan ekstrak daun miana yang dihasilkan
3. Bagaimana organoleptik atau tingkat kesukaan pada minuman serbuk instan sari buah mangga arumanis dengan penambahan ekstrak daun miana

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui aktivitas antioksidan pada minuman serbuk instan sari buah mangga arumanis dengan penambahan ekstrak daun miana
2. Untuk mengetahui karakteristik kimia minuman serbuk sari mangga arumanis dengan penambahan ekstrak daun miana

3. Untuk mengetahui organoleptik atau tingkat kesukaan pada minuman serbuk mangga arumanis dengan penambahan ekstrak daun miana

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti :

Menambah wawasan peneliti tentang analisis aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu, waktu larut serta organoleptik minuman serbuk instan berbahan dasar ekstrak mangga arumanis dan ekstrak daun miana serta Sebagai acuan untuk melaksanakan penelitian selanjutnya untuk pengembangan potensi mangga arumanis dan daun miana

2. Bagi masyarakat :

Memberikan informasi pada masyarakat tentang alternatif minuman fungsional serta potensi dari mangga arumanis dan daun miana sebagai minuman fungsional sebagai produk yang memiliki nilai ekonomis jika dikembangkan.