

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil buah-buahan terutama buah-buahan tropis. Mangga merupakan salah satu buah tropis yang sudah lama dikenal. Produksi buah mangga di Indonesia rata-rata setiap tahun mengalami peningkatan. Pada tahun 1989 produksi mangga di Indonesia adalah 445.042 ton, tahun 1990 menjadi 508.889 ton, dan pada tahun 1997 menjadi 1.087.692 ton (Anonymous, 1998).

Mangga merupakan buah musiman dan tergolong buah yang mudah rusak (*perishabel*). Penanganan yang kurang hati-hati pada saat panen, pengemasan, pengangkutan serta penyimpanan akan menyebabkan jumlah kerusakan buah yang tinggi. Pengolahan dapat mengamankan hasil panen yang berlimpah dengan mengolahnya menjadi berbagai macam produk maka daya simpan menjadi lebih lama dan jangkauan pemasarannya lebih luas (Satuhu, 1994).

Saat ini usaha diversifikasi pangan atau ~~penganekaragaman pangan~~ pangan di Indonesia sedang digalakkan. Produk pangan berbentuk bubuk merupakan salah satu bentuk penganekaragaman pangan dari buah mangga. Mangga merupakan buah yang banyak digemari oleh masyarakat sehingga penulis tertarik untuk membuat produk olahannya dalam bentuk bubuk karena lebih praktis dalam pemakaiannya tanpa harus mengupas kulit dan menghilangkan bijinya pada saat dikonsumsi.

Bubuk sari buah mangga merupakan produk olahan dalam bentuk kering jika dikonsumsi perlu dilarutkan terlebih dahulu dengan air. Pengolahan bubuk sari buah mangga dikembangkan sebagai salah satu cara untuk menanggulangi kelebihan buah mangga (diversifikasi produk dan untuk mempertahankan daya simpan buah mangga). Diversifikasi produk berupa bubuk adalah salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mempertahankan daya simpan buah mangga. Bahan makanan berupa bubuk banyak dijumpai di pasaran dan mudah diterima masyarakat mengingat kemudahan dan kepraktisannya dalam pemakaian produk tersebut, lebih mudah didistribusikan dan lebih tahan lama.

Di dalam proses pembuatan bubuk sari buah mangga dilakukan proses pengeringan. Proses pengeringan ini merupakan salah satu faktor yang sangat penting karena akan mempengaruhi kualitas dari bubuk sari buah mangga yang dihasilkan. Karena itu harus dipilih metode pengeringan yang benar-benar tepat agar bubuk sari buah mangga yang dihasilkan mempunyai kualitas yang baik dimana komposisi kimia dapat dipertahankan seminimal mungkin. Alat pengeringan yang digunakan dalam proses ini adalah pengering beku (*freeze dryer*). Dengan menggunakan *freeze dryer* komposisi kimia, aroma, warna, dan cita rasa asli (seperti sari buah asli) dapat dipertahankan. Bahan ditempatkan pada tempat yang hampa udara lalu dialiri udara yang sangat dingin melalui saluran udara sehingga air bahan mengalami sublimasi yang kemudian dipompakan keluar ruang pendingin. Penggunaan *freeze dryer* memiliki beberapa keuntungan antara lain suhu yang digunakan sangat rendah sehingga kehilangan zat-zat yang mudah menguap kecil, tidak terjadi perkembangan mikroba dan aktivitas enzim

karena kondisi beku, proses pelarutan dalam air tidak membutuhkan waktu yang lama, aroma, warna dan cita rasa asli tidak berubah.

Dalam pembuatan bubuk sari buah mangga dibutuhkan bahan penstabil agar tidak terjadi pengendapan suspensi pada saat bubuk sari buah mangga dikonsumsi. Dekstrin dapat digunakan sebagai penstabil untuk menstabilkan sistem dispersi dan sebagai pengisi atau *filler*. Dekstrin memiliki sifat mudah larut dalam air dingin atau panas, serta mudah didapat. Selain itu dekstrin yang ditambahkan dapat mengikat senyawa aromatik pada bahan sehingga tidak mudah menguap selama proses pengeringan. Permasalahan yang dihadapi dalam pembuatan bubuk sari buah adalah berapa konsentrasi dekstrin yang tepat sehingga diperoleh bubuk sari mangga yang berkualitas baik.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan konsentrasi dekstrin yang tepat pada pembuatan bubuk sari buah mangga sehingga diperoleh bubuk sari buah mangga yang berkualitas baik dan disukai.