

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang beriklim tropis dan terletak di garis khatulistiwa yang memungkinkan tumbuhnya berbagai jenis tumbuhan dengan subur (Putri dan Yunita, 2017). Produksi buah-buahan di Indonesia cukup tinggi salah satunya adalah buah nanas. Tahun 2023 produksi nanas mencapai 3.156.576 ton dan mengalami penurunan pada tahun 2022 dengan jumlah 3.207.775 ton (BPS, 2024). Menurut BPS 2021 menyatakan bahwa nanas merupakan komoditi buah-buahan tertinggi sehingga menghasilkan limbah kulit nanas yang kurang dimanfaatkan. Produksi nanas tahun 2020 mencapai 2,4 juta ton, dan rata-rata selama 5 tahun terakhir presentase peningkatan nanas 0,13% yang merupakan tertinggi kedua setelah manggis (0.15%).

Nanas terdiri dari beberapa jenis salah satunya adalah nanas madu. Jenis nanas ini banyak ditemukan di Pemalang yang merupakan kabupaten penghasil buah nanas madu terbesar di Jawa Tengah dengan jumlah produksi mencapai 1.870.097,70 kg pada tahun 2024 (BPS, 2025). Buah nanas pada umumnya dikonsumsi oleh masyarakat hanya 53% dan sisanya dibuang sebagai limbah (Sari dan Anna, 2023). Limbah makanan seperti kulit buah dan sayuran sebagian memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan secara produktif dengan syarat masih memiliki kandungan gizi yang baik seperti kulit nanas, jeruk, atau apel yang sebenarnya kaya akan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Pemanfaatan ini dapat dilakukan dengan berbagai metode seperti pengolahan menjadi pektin, ekstrak antioksidan, atau produk makanan dan minuman fungsional (Zhu dkk, 2023). Kulit nanas memiliki komponen yang terkandung didalamnya seperti air, karbohidrat, dan polisakarida. Kandungan ini dapat dijadikan produk olahan pangan dengan pengolahan lanjut dan inovasi seperti produk teh (Sari dan Anna, 2023).

Jahe merupakan tanaman yang sering digunakan dalam campuran minuman karena memiliki rasa pedas yang khas. Tanaman rempah ini dapat ditemukan di Indonesia dan memiliki banyak manfaat yang dikandungnya (Bactiar dkk, 2017). Rasa pedas yang dihasilkan oleh jahe disebabkan oleh oleoresin yang terkandung didalamnya (Firdausi dan Kamsina, 2018). Kandungan ini dapat dijadikan inovasi dalam memformulasikan jahe sebagai bahan campuran dalam minuman teh (Suhendy, 2021).

Teh merupakan jenis minuman yang populer dan sering dikonsumsi oleh kalangan masyarakat (Atmadja dan Andi, 2019). Industri minuman menawarkan produk dari berbagai bahan seperti sari buah, sayuran, buah-buahan dan bahan lainnya (Sukriadi dkk, 2022). Pemanfaatan teh sebagai minuman telah dikembangkan dari berbagai jenis daun atau bahan lainnya. Proses pembuatan teh dapat dipengaruhi oleh kondisi bahan baku, proses pelayuan, proses oksidasi enzimatis, proses pengeringan, dan penyeduhan (Sari dkk, 2020). Kulit buah nanas dapat dimanfaatkan dalam pembuatan teh herbal karena termasuk kategori bagian kulit tanaman bukan berasal dari daun teh (Iagawa dkk, 2020). Kulit buah nanas mengandung kadar air yang tinggi mencapai 81,72% (Sagita dkk, 2023). Kandungan air yang tinggi menyebabkan bahan mudah rusak dan juga mempercepat proses kerusakan bahan (Kumaunang dan Andris, 2019). Kerusakan dalam bahan dapat diminimalisir dengan melakukan proses pengeringan.

Pengeringan merupakan salah satu metode yang digunakan untuk menghilangkan sejumlah air dari bahan yang dikeringkan dengan cara penguapan. Pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam bahan, menghambat pertumbuhan bakteri, mengurangi aktivitas enzim, dan memperpanjang umur simpan suatu produk (Parfiyanti dkk, 2016). Pengeringan teh paling umum ditemukan menggunakan oven yang bertujuan untuk membuat bahan baku menjadi bubuk (Togatorop dkk, 2015). Beberapa faktor yang mempengaruhi pengeringan diantaranya adalah suhu dan lama pengeringan (Ginting dkk, 2014). Maka dari itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan dan formulasi terhadap karakteristik kadar air dan sensori teh kulit buah nanas dan jahe merah.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diperoleh dari latar belakang sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh suhu pengeringan terhadap teh kulit nanas dan jahe merah?
2. Bagaimana karakteristik sensori terhadap teh kulit buah nanas dan jahe merah?
3. Bagaimana karakteristik kadar air terhadap suhu pengeringan teh kulit buah nanas dan jahe merah?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh suhu pada teh kulit nanas dan jahe merah.
2. Mengetahui karakteristik sensori teh kulit buah nanas dan jahe merah.
3. Mengetahui karakteristik kadar air teh kulit buah nanas dan jahe merah.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan suhu pengeringan yang baik untuk teh kulit nanas dengan penambahan jahe merah.
2. Mendapatkan informasi terkait karakteristik sensori dari tingkat kesukaan teh kulit buah nanas dan jahe merah.
3. Memberikan formulasi yang tepat untuk dikonsumsi.