

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Salah satu buah yang terdapat di Indonesia yaitu belimbing wuluh dengan nama ilmiah (*Averrhoa blimbi L*) yang memiliki berbagai sebutan diberbagai wilayah di indonesia maupun diberbagai negara. Belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi. L*) merupakan jenis tanaman yang sering digunakan sebagai obat tradisonal maupun dalam olahan aneka makanan khas Indonesia.

Belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi L.*) mengandung banyak vitamin C alami sebesar 25mg/100g. belimbing wuluh segar yang berguna sebagai penambah daya tahan tubuh dari perlindungan terhadap berbagai penyakit. Belimbing wuluh memiliki manfaat yang baik untuk tubuh karena kandungan vitamin C yang cukup tinggi. Hasil penelitian, buah belimbing wuluh mengandung zat aktif antara lain flavonoid, tanin dan saponin yang berkhasiat sebagai antibakteri (Nakhil 2020, dalam saputra, 2016).

Karakteristik buah belimbing wuluh memiliki kadar air yang tinggi ( $\pm 93\%$ ) sehingga memiliki umur simpan yang rendah sekitar 4-5 hari. Umumnya masyarakat Indonesia menggunakan belimbing wuluh sebagai salah satu bahan untuk mengolah masakan Indonesia seperti, gulai, sayur asem, dan garang asem dan lain-lain. (Agustin dan putri., 2014)

Pada penelitian “Studi Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet” menunjukkan bahwa belimbing wuluh yang kaya akan vitamin C dan rendah lemak cocok dijadikan bahan dasar sorbet, terutama sebagai alternatif es krim untuk diet, meskipun ada rasa asam yang dominan yang menjadi tantangan. (Yudayani, dkk., 2018). Atas dasar saran dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan lebih lanjut dalam aspek koreksi rasa sehingga dapat memperkenalkan sorbet belimbing wuluh ke masyarakat yang lebih luas untuk meningkatkan nilai ekonomi buah ini.

Tren pertumbuhan aneka jenis frozen dessert yang dapat kita lihat antara lain Pea ice cream yang didirikan oleh mahasiswa alumni Poltekpar Makassar yang

berlokasi di kini kuliner dan jalan Abdullah daeng sirua, dan Gustoso ice cream, gelato dan sorbet yang berlokasi jalan sangir Kota Makassar yang menjadikan peneliti ingin mengembangkan potensi buah belimbing wuluh menjadi produk frozen dessert sorbet.

Bahan utama dari pembuatan sorbet adalah buah, salah satu bahan makanan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia karena buah banyak mengandung vitamin, mineral, dan zat besi (Yudayani, dkk., 2018). Terdapat beberapa buah yang bersifat musiman, antara lain; rambutan, durian, salak, mangga, dan buah yang bersifat sepanjang musim, antara lain; pisang, kedondong, dan belimbing wuluh. Utamanya belimbing adalah buah yang berasal dari family Oxalidaceae, Avertrhoa, terbagi dalam dua jenis, yaitu belimbing manis (Avertrhoa Carambola) dan belimbing asam (Avertrhoa blimbi) yang sering disebut dengan belimbing wuluh (Lingga dalam Yudayani, 2018)

Salah satu keunggulan belimbing wuluh yaitu sangat mudah diperoleh dan juga aman dikonsumsi dan dapat menurunkan tekanan darah (Santosa dalam Yudayani., 2018). Pada proses penelitian ini menempatkan belimbing wuluh sebagai bahan utama dalam pembuatan sorbet yang mana juga disebut belimbing asam. Belimbing wuluh adalah sejenis pohon yang diperkirakan berasal dari kepulauan Maluku. (Thomas dalam Arifin, 2019).

Sorbet merupakan salah satu jenis dari *frozen dessert* memiliki kandungan berupa pemanis, gula, dan buah sorbet. August Escoffier (chef Prancis) mendeskripsikan bahwa sorbet sebagai es yang ringan saat dikonsumsi dan hampir tidak membeku. Hidangan ini banyak disukai oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga lansia. Hal ini disebabkan karena sorbet terbuat dari buah yang segar yang di olah menjadi es, dikarenakan seiring berkembangnya zaman anak-anak kurangnya minat mengkonsumsi buah (Ardianti, 2021).

Secara umum, formula untuk sorbet menggunakan buah atau jus buah (30-50% berat) sebagai penciri rasa daripada rasa yang berarti. Ekstrak buah memberikan rasa yang lebih baik selain itu kadar gula bervariasi dari 28 hingga 32%, dan fruktosa, gula buah, kandungan buah harus dipertimbangkan sebagai bagian dari

gula dalam formulasi (Goff dan Hartel 2013)

Menurut kamus besar bahasa Indonesia, sorbet merupakan minuman segar yang dibuat dari sari buah. Sorbet juga terbuat dari bahan campuran buah segar dan pemanis dan biasanya peneliti-peneliti sebelumnya yang mengolah sorbet menggunakan pemanis seperti; gula, *simple syrup* gula bubuk, *maple syrup*, dan madu. (Yudayani, dkk, 2018). Dan pada penelitian ini, penulis menggunakan pemanis *maple syrup*.

Dalam penelitian ini, fokus utama adalah mengembangkan sorbet berbahan dasar belimbing wuluh. dengan mempertimbangkan hasil penelitian sebelumnya dan potensi besar belimbing wuluh sebagai bahan yang kaya akan nutrisi, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi berbagai formulasi dan teknik pengolahan sorbet belimbing wuluh.

Berdasarkan hasil tersebut, terbentuk inisiatif untuk melakukan pengembangan produk dengan menerapkan metode baru dalam pembuatan sorbet belimbing sebagai bahan utama, karena belimbing wuluh merupakan bahan pangan lokal yang masih minim pemanfaatannya. Inisiatif tersebut tertuang dalam judul penelitian : “Karakteristik Pembuatan Sorbet Dari Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi L*)”

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana hasil akhir dari sorbet belimbing wuluh?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian pada penelitian ini adalah:

1. Mengetahui hasil akhir dari sorbet belimbing wuluh.

## **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi peneliti

Untuk menambahkan pengetahuan, kreativitas dan pengalaman dalam mengolah belimbing wuluh menjadi sorbet dan mengaplikasikan ilmu yang di dapat dari kampus Politeknik Pariwisata Makassar selama menjadi mahasiswa, serta sebagai syarat untuk menyelesaikan studi program diploma III di kampus Politeknik Pariwisata Makassar.

2. Bagi Masyarakat

Untuk menambahkan wawasan masyarakat untuk pemanfaatan belimbing wuluh yang berada didaerahnya, dan bisa dijadikan UMKM

3. Bagi Mahasiswa Politeknik Pariwisata Makassar

Di harapkan hasil penelitian dapat menambah referensi ke perpustakaan sebagai bahan masukan bagi mahasiswa Politeknik Pariwisata Makassar untuk penelitian selanjutnya yang serupa.