

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah mentega (*Diospyros blancoi*) adalah salah satu tanaman buah lokal yang banyak tumbuh di Asia. Buah mentega ini termasuk dalam family Ebenaceae atau keluarga kayu eboni yang terkenal keras dan kuat. Buah mentega ini juga di sebut sebagai buah bisbul, (mertego, apel beludru=Jawa), (kamagong, Filipina) dan merupakan satu genus dengan buah kesemek.

Buah mentega termasuk tumbuhan perenial, berupa pohon dengan tinggi 7 – 15 m, berumah dua, tajuk dan kanopi rimbun. Buah mentega yang sudah masak memiliki kulit dengan warna merah kecokelatan yang diselimuti bulu halus seperti beludru, memiliki aroma yang harum, daging buah berwarna putih kekuningan, tekstur kering, berasa manis dan sepat, serta memiliki biji berwarna coklat. Ada dua jenis buah mentega yaitu mentega kuning dan merah (Noor et al., 2015).

Buah mentega mengandung kalsium, vitamin, besi, protein, dan senyawa fenolik yang kuat sebagai antioksidan. (Johanes and Dwiatmaka, 2013) mengungkapkan fraksi etil asetat sari buah mentega memiliki daya antioksidan sangat kuat dengan nilai IC sebesar $30,0 \pm 0,09 \mu\text{g/mL}$. (Noviardi, Ratnasari and Fermadianto, 2019) dalam penelitiannya juga menyebutkan bahwa aktivitas antioksidan pada ekstrak kental buah mentega termasuk kuat dengan IC_{50} 69,13

ppm dengan vitamin C sebagai kontrol positif dengan IC_{50} sebesar 4,31 ppm. Dalam 100 g buah mentega mengandung air 84,4 g; protein total 0,4g; karbohidrat 13,8 g; tinggi serat pangan yaitu 3,2 g; abu 0,8 g; kalsium 42,8 mg; fosfor 17 mg, tannin 213,3 mg, vit C 2,2 mg (Hung *et al.*, 2016).

Banyak manfaat yang bisa diperoleh dari buah mentega. Di Banglades dan Pakistan, buah mentega digunakan sebagai obat diare, desentri, antibiotik, antiperadangan, antijamur, antiprotozoa dan pembasmi moluska, (Howlader *et al.*, 2012), batuk dan demam (Ragasa *et al.*, 2009). Selain itu kandungan gizi yang terdapat dalam buah mentega dapat meningkatkan daya tahan tubuh, memperbaiki saluran pencernaan, menghaluskan kulit, menjaga kesehatan mata dan mencegah sembelit (Haris, 2011).

Pemanfaatan buah mentega menjadi berbagai produk olahan belum banyak dilakukan, selain dikonsumsi dalam bentuk segar dan kayunya yang dipakai sebagai mebel atau kerajinan. Permasalahan yang dihadapi adalah rasa yang sepat, aroma yang kuat (sebagian orang tidak menyukai), dan berdasarkan sumber yang ada buah ini jarang ditemukan namun banyak terdapat di daerah tertentu seperti Bogor, Kalimantan, Ponorogo, Ngawi, Malang dan Blitar. Di daerah peneliti sendiri, terdapat 2 pohon buah mentega yang berada di halaman SMK N 2 Godean dan pada saat masa panen yaitu sekitar bulan Januari – April, buah ini hanya dibuang begitu saja. Selain itu, pemanfaatan buah mentega untuk bahan pangan masih sedikit dan terbatas dikarenakan umur simpan buah mentega yang tergolong singkat. Oleh karena itu, buah mentega diawetkan dalam bentuk tepung dan selai sehingga memiliki daya simpan lebih lama.

Pemanfaatan tepung buah mentega dalam olahan makanan dapat digunakan dalam pembuatan produk makanan salah satunya adalah nastar. Selain itu, selai campuran buah mentega juga dapat dimanfaatkan menjadi isian nastar. Menurut (Nasional, 1992) Standar Nasional Indonesia (SNI) No.01-2973-1992 kue nastar merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat, sedangkan menurut US Wheat Association (1983 :163) kue nastar (cookies) adalah kue kering yang rasanya manis berbentuk kecil, terbuat dari tepung terigu, lemak, gula halus dan telur yang dicampur menjadi satu, diaduk sampai rata dan dipanggang sampai matang. Berdasarkan percobaan yang telah dilakukan menggunakan perbandingan tepung terigu dengan tepung buah mentega 60% : 40 %, didapatkan hasil yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur yang masih dapat diterima, namun tekstur adonan susah untuk dibentuk. Sehingga peneliti akan membuat variasi campuran tepung terigu dengan tepung buah mentega dengan perbandingan a) 100% : 0%, b) 80% : 20 % c) 75% : 25 % dan d) 70% : 30%, dengan isian selai campuran buah mentega yang memiliki komposisi sama untuk perlakuan B, C, dan D.

Pobar (2013) meneliti tentang pengolahan dan fortifikasi buah mentega agar memiliki nilai tambah. Buah mentega diolah menjadi kue roti tart, manisan dan pancake. Kesimpulan yang diperoleh, semua responden menyukai dari hasil olahan buah mentega tersebut. Sehingga, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai campuran tepung buah mentega pada pembuatan nastar

yang merupakan salah satu diversifikasi pangan yang diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dari buah mentega sehingga dapat lebih disukai masyarakat luas.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah ada perbedaan sifat fisik nastar berdasarkan variasi campuran tepung buah mentega (*Diospyros blancoi*)?
2. Apakah ada perbedaan sifat organoleptik nastar berdasarkan variasi campuran tepung buah mentega (*Diospyros blancoi*)?
3. Apakah ada perbedaan kadar serat nastar berdasarkan variasi campuran tepung buah mentega (*Diospyros blancoi*)?
4. Apakah ada perbedaan aktivitas antioksidan nastar berdasarkan variasi campuran tepung buah mentega (*Diospyros blancoi*)?

C. Tujuan Penelitian

1. Umum

Diketuinya sifat fisik, sifat organoleptik, kadar serat dan aktivitas antioksidan pada nastar dengan variasi campuran tepung buah mentega (*Diospyros blancoi*).

2. Khusus

- a. Diketuinya sifat fisik nastar dengan variasi campuran tepung buah mentega (*Diospyros blancoi*)
- b. Diketuinya sifat organoleptik nastar dengan variasi campuran tepung buah mentega (*Diospyros blancoi*)

- c. Diketuainya perbedaan kadar serat nastar dengan variasi campuran tepung buah mentega (*Diospyros blancoi*)
- d. Diketuainya perbedaan aktivitas antioksidan nastar dengan variasi campuran tepung buah mentega (*Diospyros blancoi*)

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah teknologi terapan di bidang pangan dan gizi

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Untuk menambah informasi dan pengetahuan khususnya ilmu gizi yang berkaitan dengan teknologi pangan

2. Manfaat Praktis

a. Pembaca

Memberikan informasi dan referensi mengenai variasi campuran tepung buah mentega (*Diospyros blancoi*) dalam pembuatan nastar

b. Ilmu Pengetahuan

Untuk menambah alternatif penganekaragaman produk olahan pangan berbahan baku buah mentega (*Diospyros blancoi*)

d. Bagi Peneliti

Untuk meningkatkan keterampilan dan memanfaatkan tepung buah mentega (*Diospyros blancoi*) sebagai campuran dalam pembuatan produk pangan yaitu nastar

F. Keaslian Penelitian

Menurut pengetahuan peneliti, penelitian yang dilakukan ini belum pernah diteliti oleh peneliti lain, namun terdapat beberapa penelitian serupa, seperti yang berada pada tabel 1:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Gyta Reny Anggita Sari (2018)	Variasi Campuran Tepung Jagung (<i>Zea Mays L.</i>) dan Seledri (<i>Apium graveolens L.</i>) pada Pembuatan Kunarena Le Sebagai Snack Alternatif Penderita Hipertensi	Terdapat kesamaan produk yang dibuat yaitu nastar.	Bahan dalam pembuatan nastar tersebut adalah tepung jagung dan seledri, sedangkan peneliti membuat nastar dengan bahan tepung buah mentega.
Arinda Maharani Dewanti (2019)	Pengaruh Konsentrasi Sari Lemon (<i>Citrus Medica Var Lemon</i>) Dan Yogurt Kedelai Terhadap Karakteristik Smoothies Buah Bisbul (<i>Diospyros Blancoi A.Dc</i>)	Terdapat kesamaan bahan baku yaitu menggunakan buah mentega dalam pembuatan produk.	Produk yang dibuat dalam penelitian ini adalah smoothies, sedangkan peneliti ingin membuat produk yaitu nastar
Dhanang Puspita, Monang Sihombing, Chatarian Arti, Josephine Diana(2017)	Peningkatan Nilai Tambah Produk Dari Buah Mentega (<i>Diospyros Blancoi</i>)	Terdapat kesamaan bahan baku yaitu menggunakan buah mentega.	Produk yang dibuat dalam penelitian ini adalah es krim, sedangkan peneliti ingin membuat produk yaitu nastar.