

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Buah Kersen merupakan buah yang memiliki nama lain buah talok dengan nama latin *Muntingia calabura L.* termasuk family dari tanaman *Elaeocarpaceae* ialah sejenis buah berukuran kecil, rasanya manis, memiliki warna hijau saat muda dan berwarna merah cerah saat matang (Anonim, 2014). Buah kersen ini terasa lengket di tangan ketika dipetik. Apabila dimakan buah ini berair dengan rasa yang sangat manis, memiliki aroma yang khas tetapi tidak tajam, bijinya sangat halus dan berwarna kekuningan. Buah kersen biasanya dimakan langsung dalam keadaan segar (Novita, 2016).

Pohon kersen adalah pohon yang dapat tumbuh di berbagai tempat dan pohon ini juga termasuk pohon yang mempunyai pertumbuhan yang sangat cepat dan tanpa perawatan yang ekstra, sehingga banyak orang memanfaatkan pohon ini sebagai peneduh.

Sebagian orang mungkin sudah tidak asing lagi dengan buah kersen, masyarakat lain menyebut buah kersen dengan nama buah keres, seri, ceri-cerian dan masih banyak lagi sebutan untuk buah ini. Pohon buah kersen sendiri banyak ditemukan dimana-mana dan dianggap sebagai tanaman liar (Tejarsetiabudi, 2016).

Kersen atau keres dengan nama ilmiah *Muntingia Calabura*, yang sering digunakan anak-anak untuk bermain atau dimakan ini kaya akan manfaat bagi kesehatan. Potensi gizi yang terkandung dalam buah kersen beberapa diantaranya

adalah kandungan vitamin C pada 100 gram buah kersen segar adalah 80.5 mg. Vitamin C dalam buah kersen lebih tinggi dibandingkan dengan buah stroberi pada 100 gram mengandung 56,7 mg, dan buah jeruk dalam 100 gram mengandung 43,5 mg. Dari perbandingan kandungan vitamin C tersebut bahwa buah kersen yang selama ini mempunyai kandungan gizi yang tinggi (Setiyaningsih, Yuniarti, & Anwar, 2010). Kandungan vitamin C yang sangat tinggi dapat mencegah kanker serta sebagai antioksidan yang sangat penting bagi tubuh dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

Vitamin C atau yang disebut asam askorbat banyak memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Manfaat vitamin C berperan sebagai senyawa pembentuk kolagen yang merupakan protein penting penyusun jaringan kulit, tulang, sendi, dan sebagainya. Manfaat vitamin C dapat menurunkan kadar kolesterol dan dapat memproduksi bahan kimia tertentu pada otak. Tingginya kandungan antioksidan pada vitamin C juga dapat menghancurkan radikal bebas yang dapat merusak sel-sel dalam tubuh.

Buah kersen biasanya hanya dikonsumsi secara langsung ataupun diolah menjadi hidangan seperti jus, sirup, dodol dan selai. Dengan adanya olahan tersebut buah kersen juga dapat di jadikan olahan yang lezat yaitu olahan Puding Kersen.

Puding merupakan sejenis makanan yang diolah dengan penambahan air sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut. Puding biasanya disajikan sebagai makanan penutup atau disebut juga sebagai makanan pencuci mulut (*dessert*). Pada umumnya puding memiliki tekstur lembut rasa yang manis dengan aroma enak

serta warna menarik. Penambahan bubuk buah atau ekstrak buah dapat juga mempengaruhi karakteristik dari puding.

Berdasarkan percobaan pendahuluan dalam pembuatan puding ekstrak buah kersen tersebut didapatkan hasil organoleptik penampilan warna yang dihasilkan dari penambahan ekstrak buah kersen pada puding ternyata kurang menarik, agar mendapatkan warna puding yang menarik puding buah kersen dimodifikasikan dengan ekstrak buah naga merah guna meningkatkan penampilan warna pada puding. Menurut penelitian Annissa, 2015 pada penambahan buah naga merah sebagai pewarna alami dengan menggunakan konsentrasi sari buah naga 10% mendapatkan karakteristik bolu kukus baik. Rasa dari puding ekstrak buah kersen yang dihasilkan kurang segar dimana puding pada umumnya memiliki rasa yang segar sehingga puding ekstrak buah kersen dengan penambahan air jeruk nipis guna meningkatkan rasa asam pada puding. Menurut (Iryandi, Hendrawan, & Komar, 2014) pengaruh penambahan air jeruk nipis 1% mendapatkan karakteristik nata de soya baik dengan rasa yang segar.

Keunggulan yang dimiliki buah kersen ini sangat banyak. Buah kersen dapat dijadikan sebagai makanan jajanan. Kandungan buah kersen juga sangat baik bagi tubuh dan kandungan antioksidan yang tinggi pada vitamin C juga dapat menghancurkan radikal bebas yang dapat merusak sel-sel dalam tubuh dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Buah kersen biasanya dikonsumsi secara langsung. Namun masih sedikit masyarakat yang belum mengenal tentang buah kersen tersebut. Dengan pembuatan puding ekstrak buah kersen tersebut ini

diharapkan masyarakat mulai mengenal buah kersen yang kaya akan kandungan gizinya.

A. Rumusan Masalah Penelitaian

Adapun permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan ekstrak buah kersen (*Muntingia calabura L.*)

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak buah kersen (*Muntingia calabura L.*) terhadap karakteristik puding.

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan mutu organoleptik meliputi : rasa, aroma, warna, tekstur
- b. Menganalisis kadar vitamin C pada puding ekstrak buah kersen
- c. Menentukan produk puding yang terbaik

C. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang puding dan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan ekstrak buah kersen terhadap karakteristik puding.

2. Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan juga dapat memberikan informasi pada masyarakat mengenai puding dengan menambahkan konsentrasi ekstrak buah kersen yang dapat memberikan karakteristik puding yang baik atau bagus.