

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. LATAR BELAKANG**

Pohon kesambi di Indonesia, tumbuh di dataran rendah dan biasanya ditanam di daerah pantai. Msalnya di beberapa daerah seperti Jawa, Bali, Sulawesi, Maluku, di Nusa Tenggara Timur. Pohon kesambi merupakan pohon lokal di Nusa Tenggara Timur (NTT). Masyarakat NTT pada umumnya menggunakan pohon kesambi sebagai sumber kehidupan dan sumber pendapatan bagi masyarakat, salah satunya masyarakat Kota Kupang. Kesambi banyak dimanfaatkan oleh masyarakat seperti batang kayu sebagai bahan bakar dan pengasapan daging sei, juga digunakan sebagai bahan pembuat perahu. Daunnya dapat digunakan sebagai obat tradisional seperti, obat koreng dan obat radang telinga.

Salah satu produk yang dibuat dalam penelitian ini untuk memperpanjang umur penyimpanan daging buah kesambi tersebut adalah asam cuka dari buah kesambi, buahnya yang sudah masak dapat dimakan, baik oleh manusia maupun hewan-hewan seperti burung-burung dan monyet. Buah kesambi berwarna kuning kemerah-merahan memiliki kandungan air lebih banyak, dan vitamin C. Buah kesambi yang masih hijau agak kekuningan dapat dimakan dan diolah sebagai asinan (Bachli, 2007). Buah yang sudah masak berwarna kuning atau kemerah-merahan, dapat dijadikan sebagai cemilan dengan ciri rasa asam agak manis yang cocok dikonsumsi waktu panas. Juga di beberapa daerah buah kesambi yang sudah masak dapat dibuat manisan (Suita, 2012).

Cuka atau dikenal dengan asam asetat adalah cairan masam yang didapatkan dari proses fermentasi alkohol dan fermentasi asetat. Cuka dapat diproduksi dari berbagai bahan yang mengandung gula atau pati. Cuka merupakan salah satu bahan pemberi rasa yang digunakan masyarakat untuk pemberi rasa pada makanan. *Food and Agricultural Organization (FAO)* menetapkan bahwa cuka dapat dikonsumsi manusia, tetapi harus dihasilkan dari bahan baku alami. Ada dua jenis cuka, yaitu cuka sintesis dan cuka alami melalui fermentasi bakteri. Cuka sintesis adalah asam asetat yang dibuat dengan proses kimiawi, sedangkan cuka alami adalah asam asetat yang dapat dibuat menggunakan apapun yang mengandung gula atau pati seperti buah-buahan, sayuran, gandum dan lainnya (Buckle, 2010).

Cuka adalah salah satu produk pangan, cuka fermentasi dapat dimanfaatkan sebagai pengawet, Karena kandungan asam asetat yang bersifat sebagai anti mikro organisme. Selain itu, cuka buah juga dapat dimanfaatkan sebagai pangan fungsional. Hal ini dikarenakan pangan fungsional tidak hanya memiliki fungsi primer, yaitu mencukupi kebutuhan dasar manusia yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Fungsi sekunder sebagai pangan dapat diterima oleh indrawi manusia, memiliki penampakan dan cita rasa yang baik dan fungsi tersiernya sebagai pencegahan atau meminimalkan terjadinya suatu penyakit dengan kandungan senyawa yang ada di dalamnya (Nugraheni, 2011).

Pembuatan cuka dengan proses biologis dari bahan dasar yang alami seperti buah-buahan yang mengandung karbohidrat cukup tinggi, salah satunya adalah fermentasi dari bahan alcohol seperti daging buah kesambi. Fermentasi

dilakukan dengan menggunakan bakteri *Saccharomyces cerevisiae* dan *Acetobacter aceti*. Merupakan mikroba utama yang nantinya akan mengubah karbohidrat dalam penguraian glukosa menjadi alkohol. Proses pembentukan alkohol dibantu oleh gula pasir sebagai makanan bakteri selama proses fermentasi. Fermentasi pembentukan alkohol dilakukan dalam keadaan anaerob (tidak membutuhkan oksigen). Fermentasi selanjutnya mengubah alkohol menjadi cuka dalam keadaan aerob (membutuhkan oksigen) (Gorie, 2009 dalam Vanirawan, 2010).

Karakteristik asam cuka meliputi kadar asam cuka, kadar alkohol, kadar gula, pH (SNI 01- 3711- 1995). Umumnya fermentasi dipengaruhi oleh suhu, kadar oksigen, pH, waktu fermentasi, dan ragi (Nugroho, 2012). Pada penelitian ini sudah dilakukan pengamatan pengaruh variasi gula terhadap kualitas cuka dari daging buah kesambi yang dihasilkan.

## **B. RUMUSAN MASALAH**

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah variasi gula dapat berpengaruh terhadap kualitas cuka pada daging buah kesambi (*Schleichera oleosa* L.)

## **C. TUJUAN PENELITIAN**

Untuk mengetahui pengaruh variasi gula terhadap kualitas cuka dari daging buah kesambi (*Schleichera oleosa* L), ditinjau dari kadar alkohol, pH, dan kadar asam asetat.

#### **D. MANFAAT PENELITIAN**

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi kepada mahasiswa dan masyarakat tentang pemanfaatan daging buah kesambi untuk pembuatan cuka.