

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Wilayah Nusa Tenggara Timur merupakan salah satu tempat yang sangat ideal bagi pohon kesambi. Wilayah dengan musim kemarau yang kuat sangat cocok menjadi tempat tumbuh pohon kesambi. Kesambi merupakan sebuah pohon sedang hingga besar dengan ukuran tinggi 15-32 meter. Persebaran kesambi terpusat di kawasan lahan kering wilayah Nusa Tenggara Timur yaitu pulau Timor, Sumba, Flores dan beberapa pulau kecil lainnya. Pulau Timor kesambi tumbuh merata, namun kurang produktif dalam pengolahannya seperti menghasilkan kutu lak. Selain itu di daerah tersebut kesambi juga dapat dimanfaatkan sebagai tanaman pangan, obat-obatan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat (Bachli, 2007).

Pemanfaatan buah kesambi oleh masyarakat di Nusa Tenggara Timur masih sangat sederhana yaitu dengan cara diolah sebagai asinan bagi buah yang masih berwarna hijau, buah yang sudah masak berwarna kuning atau kemerah-merahan diolah menjadi manisan, bahkan biasanya masyarakat menjadikan buah kesambi sebagai makanan ternak (Bachli, 2007). Pengolahan sederhana akan buah kesambi oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur ini belum banyak olahan berbahan dasar kesambi, sehingga perlu dikembangkan proses pengolahan buah kesambi untuk meningkatkan suatu produk yang dapat meningkatkan nilai ekonomi di masyarakat. Salah satu proses pengolahan buah kesambi yaitu dengan diproses menjadi *wine*.

Berdasarkan informasi yang didapat dari masyarakat bahwa harga buah kesambi berbeda-beda, dimana pada musimnya harga buah kesambi lebih murah namun harga buah kesambi akan lebih mahal jika bukan musimnya karena buah kesambi susah didapatkan. Selain itu buah kesambi kurang digemari untuk dikonsumsi oleh masyarakat Kupang karena rasanya yang asam, namun ternyata kandungan daging buah kesambi tidak kalah penting dengan buah anggur, rambutan serta salak dan nanas yang kini diolah menjadi beraneka ragam makanan seperti: keripik, dodol, cuka, jeli dan manisan (Reddy, 2005). Selain makanan daging buah kesambi juga dapat diolah menjadi minuman *wine*. Namun juga kesambi memiliki pH yang sangat rendah berkisar 4% sehingga membutuhkan gula agar menjaga pH tetap optimal untuk fermentasi.

*Wine* merupakan produk yang dihasilkan melalui proses fermentasi alkohol. Minuman *wine* tidak hanya terbuat dari buah anggur saja melainkan dapat dihasilkan dari buah lain misalnya salak, rambutan, apel, nenas dan kesambi (Fatimah, 2013). *Wine* dibuat dengan cara fermentasi jus buah-buahan dengan menggunakan metode khamir dengan cara mengubah kandungan gula yang ada pada buah menjadi alkohol. Dengan demikian buah kesambi juga dapat dibuat menjadi *wine* melalui metode khamir karena daging buah kesambi juga mengandung glukosa yang dapat difermentasikan menjadi minuman *wine* yang beralkohol. Pembuatan *wine* dari bahan dasar daging buah kesambi menjadi salah satu solusi untuk mengolah daging buah kesambi. Hal ini dilakukan untuk menanggulangi melimpahnya buah kesambi pada saat musim

panen dan masih kurangnya pengolahan yang menyebabkan buah kesambi menjadi busuk dan tidak laku dijual.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula Pada Wine Buah Kesambi (*Schleichera oleosa*) Terhadap Kadar Alkohol”**.

#### **B. Identifikasi Masalah**

1. Buah kesambi belum dimanfaatkan secara optimum oleh masyarakat NTT
2. Pengolahan buah kesambi menjadi *wine* dapat meningkatkan nilai ekonomi buah kesambi.

#### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka yang menjadi perumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

Bagaimana pengaruh variasi gula pada *wine* dengan bahan dasar buah kesambi terhadap kadar alkohol?

#### **D. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

Untuk mengetahui pengaruh variasi gula terhadap kadar alkohol pada *wine* dengan bahan dasar buah kesambi.

#### **E. Kegunaan**

Kegunaan akademik dan Praktis:

1. Sebagai bahan masukan bagi pengembangan matakuliah Bioteknologi Pangan, Mikrobiologi, Fisiologi Tumbuhan, dan Biokimia.

2. Memberikan informasi kepada masyarakat dan pemerintah tentang buah kesambi juga dapat digunakan untuk pembuatan minuman *wine*.