

Laporan Tugas Akhir
Pembuatan Mengkudu Instan

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Mengkudu dikenal sebagai buah berwarna hijau dengan bintik-bintik pada kulitnya, mempunyai bau dan rasa yang khas. Bau/aroma dari mengkudu hanya dapat muncul ketika buah telah matang. Ciri-ciri mengkudu yang telah matang adalah warna buah putih kekuning-kuningan, daging buah tidak keras (empuk), mengeluarkan bau yang khas (seperti bau busuk).

Mengkudu juga mempunyai julukan 'si noni jelek', hal ini dikarenakan bentuk yang tidak menarik dan mempunyai aroma yang khas (busuk). Meskipun mengkudu mempunyai bentuk dan aroma yang tidak menarik masyarakat untuk mengkonsumsinya, tapi kandungan zat pada mengkudu mempunyai manfaat untuk kesehatan yaitu antitumor, antivirus, menetralkan tekanan darah, memperbaiki sel-sel yang rusak.

Selama ini banyak orang mengeluhkan rasa yang tidak enak dan bau buah yang tidak sedap pada saat mengkonsumsi buah mengkudu. Di samping itu, buah mengkudu bersifat tidak tahan lama dan mudah membusuk. Sebagian masyarakat mengkonsumsi buah mengkudu dengan cara merebus daging buah mengkudu, menyaring kemudian menambahkan gula. Dewasa ini, mengkudu mulai diolah menjadi produk yang siap dikonsumsi untuk masyarakat, seperti sirup mengkudu dan dalam bentuk tablet. Masyarakat sekarang ini lebih menyukai produk yang bersifat instan berupa serbuk karena praktis dalam penyimpanan dan penyajian serta tahan lama. Oleh karena itu, perlu adanya suatu cara pengolahan buah mengkudu menjadi mengkudu instan agar masyarakat dapat mengkonsumsi mengkudu secara praktis untuk mengambil manfaat dari mengkudu tanpa harus mengeluh karena rasa yang tidak enak dan bau yang tidak sedap.

Laporan Tugas Akhir**Pembuatan Mengkudu Instan**

B. PERUMUSAN MASALAH

Mengingat buah mengkudu mempunyai banyak manfaat seperti, menetralkan tekanan darah, antioksidan, antivirus dan memperbaiki sel-sel yang rusak, tapi dalam pengolahan masih sederhana, maka timbul permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara mengolah buah mengkudu agar buah mengkudu dapat diminati oleh masyarakat karena manfaat yang terkandung di dalamnya.
2. Bagaimana cara membuat sari buah mengkudu dalam bentuk serbuk agar tahan lama dan praktis dalam penyimpanan dan penyajian.

C. TUJUAN

1. Mengolah mengkudu menjadi mengkudu instan agar praktis dalam penyimpanan dan penyajian serta tahan lama.
2. Menguji produk mengkudu instan secara organoleptik terhadap 15 responden.

D. MANFAAT

1. Menambah pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa sehingga dapat menerapkan dan menghubungkan antara teori yang diperoleh dengan praktek.
2. Menambah pengetahuan kepada masyarakat tentang manfaat buah mengkudu dan pengolahannya sehingga dapat mengoptimalkan manfaat dari buah mengkudu.