

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) adalah sejenis pohon kecil yang diperkirakan berasal dari kepulauan Maluku, dan dikembangbiakkan serta tumbuh bebas di Indonesia, Filipina, Sri Lanka, dan Myanmar (Inyu, 2006). Belimbing Wuluh berkhasiat sebagai anti piretik, inflamasi dan tekanan darah tinggi. Hasil farmakologi menunjukkan bahwa ekstrak daun belimbing wuluh dengan dosis 8,3 mg/kg berat badan dapat menurunkan tekanan darah 33-45 mm Hg. Keunggulan belimbing wuluh yaitu : mudah diperoleh, relatif aman, dan dapat menurunkan tekanan darah (Errni, 2009). Belimbing wuluh atau biasa juga disebut belimbing sayur memiliki berbagai kandungan kimia yang sudah diketahui, antara lain pada batang yaitu: saponin, tanin, glukosid, kalsium oksalat, sulfur, asam format, peroksidase, sedangkan pada daun yakni: tanin, sulfur, asam format, peroksidase, kalsium oksalat, dan kalium sitrat (Rizky, 2009).

Selain mengandung kalium sitrat, belimbing juga mengandung vitamin C. Sari belimbing wuluh menurut Soeseno (1990), mengandung kalium dalam garam kalium sitrat. Zat ini bersifat diuretik, yang berarti meluruhkan air seni. Kalium sitrat dan kalium oksalat itu juga terdapat dalam bunga dan daun belimbing wuluh. Dalam kadar yang lebih rendah justru cocok untuk mengobati batuk pada anak-anak.

Jenis pengolahan belimbing wuluh yang sudah ada saat ini yaitu minuman segar, minuman jelly, manisan, dan sari buah (Anonim, 2008). Salah satu bentuk

olahan produk minuman salah satunya adalah sirup. Sirup adalah salah satu produk yang menggunakan konsentrat gula yang memiliki keunggulan diantaranya sirup mempunyai daya simpan yang lama walaupun tanpa penambahan bahan pengawet dan proses sterilisasi dalam pengemasannya karena tingginya kadar gula, selain itu pembuatannya mudah dan dikerjakan dengan alat yang sederhana (Margono *et al.*, 1993). Sirup adalah cairan yang mengandung sukrosa (gula pasir) dengan kadar 64-66 %. Menurut Anonim (1994), sirup adalah larutan gula pekat (sakarosa “*high fructose syrup*” dan atau gula inverse lainnya) dengan atau penambahan bahan tambahan makanan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) yang diizinkan.

Penambahan sukrosa pada sirup belimbing wuluh digunakan sebagai pengawet alami, karena sukrosa dapat meningkatkan tekanan osmosis dan menurunkan aktivitas air sehingga pertumbuhan mikrobia dapat terhambat dan sirup dapat bertahan dalam jangka waktu yang cukup lama (awet) (Buckle *et al.*, 1987). Kualitas sirup belimbing wuluh juga dapat dipertahankan dengan adanya penambahan sukrosa (Sudarmadji, 1997).

Berdasarkan hasil penelitian pada sirup buah jambu biji merah didapatkan hasil terbaik yaitu sirup dengan kombinasi gula pasir dan sari jambu biji merah 70(b/v):40(v/v) (Sari, 2005). Dan berdasarkan hasil penelitian terhadap sirup jeruk keprok Garut diketahui bahwa kadar gula total berkisar antara 68,70% - 71,20% (Herlina *et al.*, 2007). Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian mengenai penggunaan penambahan sari belimbing wuluh dalam proses

pembuatan sirup belimbing wuluh sehingga diharapkan dapat diperoleh sirup dengan kualitas yang baik dan bergizi tinggi.

### **B. Perumusan Masalah**

1. Apakah penambahan sari belimbing wuluh berpengaruh terhadap kualitas sirup yang dibuat?
2. Berapakah penambahan sari belimbing wuluh yang optimal untuk meningkatkan nilai gizi sirup yang dibuat?

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari belimbing wuluh terhadap kualitas sirup yang dibuat.
2. Mengetahui penambahan sari belimbing wuluh yang optimal untuk meningkatkan nilai gizi sirup yang dibuat.

### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi tentang penambahan sari belimbing wuluh terhadap kualitas sirup yang dibuat. Selain itu juga dapat memberikan informasi mengenai penambahan sari belimbing wuluh yang optimal untuk meningkatkan nilai gizi sirup yang dibuat.