**LAPORAN**

“Manfaat Buah-Buahan Bagi Kesehatan Tubuh”



**Oleh :**

**Muhammad Taufik Hidayat**

**09040581721001**

**PRODI TEKNIK KOMPUTER JARINGAN**

**PROGRAM DIPLOMA KOMPUTER**

**FAKULTAS ILMU KOMPUTER**

**UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**2019**

**BAB I PENDAHULUAN**

****

A. Latar Belakang Buah-buahan merupakan bahan pangan sumber vitamin. Buah cepat sekali rusak oleh pengaruh mekanik, kimia dan mikrobiologi sehingga mudah menjadi busuk. Oleh karena itu, pengolahan buah untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting. Buah dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan seperti selai, manisan, dodol, dan keripik. Salah satu alternatif yang dipilih dalam penelitian ini yaitu mengolahnya menjadi selai. Selai merupakan produk makanan yang berbentuk setengah padat dan dibuat dari campuran gula dan buah. Selai biasanya dijadikan pendamping dalam menyantap roti atau isian kue.

Kriteria kematangan buah yang dapat digunakan untuk membuat selai adalah buah yang masak dan tidak ada tanda-tanda busuk. Buah yang masih muda tidak dapat digunakan untuk pembuatan selai karena masih banyak mengandung pati dan kandungan pektinnya rendah (Sidauruk, 2011). Buah yang sering digunakan untuk pembuatan selai antara lain: anggur, apel, jambu biji, jeruk, dan lain-lain. Buah-buahan yang ideal untuk pembuatan selai harus mengandung pektin dan asam yang cukup untuk menghasilkan selai yang baik. Buah yang digunakan untuk penelitian ini adalah buah tomat dan buah pepaya mengkal.

Pemilihan buah tomat dan buah pepaya mengkal dalam penelitian ini dikarenakan mayarakat kurang minat dalam mengkonsumsi buah tomat dan olahan makanan dari buah tomat pun kurang variatif dipasaran. Biasanya buah tomat hanya dijadikan lalapan dan minuman jus, sedangkan pepaya mengkal sendiri biasanya oleh masyarakat hanya diolah menjadi sayur dan manisan.Tomat merupakan salah satu tanaman hortikultura yang digolongkan ke dalam sayuran buah. Tomat adalah sejenis sayuran buah musiman yang dapat ditanam di dataran rendah ataupun dataran tinggi. Di Indonesia pengembangan secara statistik potensi pasar buah tomat diproyeksikan mengalami peningkatan permintaan sayuran rata-rata pertahun sekitar 3,6%-4% dalam periode 1988-2010.

Dibalik warnanya yang merah buah tomat banyak mengandung zat gizi, salah satunya adalah vitamin C. Buah tomat mempunyai daya simpan yang tidak dapat bertahan lama, lebih dari 3 hari akan busuk, selain itu bila mutunya sudah tidak bagus atau tidak segar harga buah tomat juga akan murah. Oleh karena itu perlu penanganan atau pengawetan buah tomat melalui teknologi pangan dalam bentuk hasil olahan sehingga dapat memperpanjang daya simpan dan meningkatkan nilai ekonomis. Salah satu pemanfaatan dari buah tomat adalah dengan dibuat selai. Menurut Anggareni (2012) tomat mengandung pektin dan asam sehingga memenuhi syarat untuk dijadikan selai.

 Kandungan pektin pada buah tomat cukup bervariasi antara 0,17%-0,25%. Jumlah pektin yang ideal untuk pembuatan selai berkisar 0,75%-1,5%, sehingga diperlukan penambahan pektin dalam pembuatan selai tomat. Pektin dapat berasal dari bubuk agar-agar ataupun buah yang memiliki kandungan pektin tinggi seperti buah pepaya. Pektin merupakan bahan pembentukan gel untuk memodifikasi tekstur selai. Pektin yang dikandung buah-buahan atau sari buah bereaksi dengan gula dan asam membuat selai menjadi kental.

Pektin yang digunakan pada penelitian ini berasal dari buah pepaya mengkal. Buah pepaya (Carica papaya), mengandung gizi yang cukup tinggi dan rasanya manis, banyak mengandung vitamin A dan C. Buah pepaya yang matang mempunyai nilai gizi lebih tinggi dibandingkan buah pepaya yang masih muda. Tingkat kematangan buah pepaya diiringi dengan peningkatan kandungan vitamin C yang ada.

Menurut Astuti (2008) Pektin terkandung dalam seluruh bagian tanaman pepaya seperti akar, batang, daun, bunga, dan buah. Namun kandungan pektin terbesar terdapat pada bagian buahnya. Buah pepaya memiliki kandungan pektin antara 0,73%-0,99%, yang dapat dijadikan sebagai pengganti pektin komersial dalam pembuatan selai. Berdasarkan hasil penelitian Anggareni (2012) kandungan pektin yang terdapat pada buah pepaya adalah 1,32 gram per 70,6 gram berat tepung ekstrak buah pepaya.

Pembentukan gel pada selai dipengaruhi oleh konsentrasi pektin, pH, dan konsentrasi gula. Penambahan gula akan mempengaruhi keseimbangan pektin. Pektin akan menggumpal, semakin tinggi kadar gula semakin berkurang air yang ditahan oleh struktur. Pektin bersama gula dan asam pada suhu tinggi akan membentuk gel seperti yang terjadi pada pembuatan selai. Prinsip inilah yang digunakan dalam pembentukan gel pada pembuatan selai.

Gula merupakan bahan makanan dengan rasa manis karena mengandung senyawa sukrosa. Gula biasa digunakan untuk pengawet makanan karena gula bersifat higroskopis atau menyerap air sehingga selsel bakteri akan dehidrasi dan akhirnya mati (Sutomo, 2012). Gula pasir digunakan dalam penelitian ini untuk memberikan rasa manis, senyawa pendehidrasi dan pengawet pada selai.

Berdasarkan penelitian Galih (2008) penambahan gula pasir dengan konsentrasi yang berbeda terhadap sari buah belimbing menghasilkan kadar vitamin C yang berbeda yaitu 0,092%; 0,092%; 0,070% sehingga ada pengaruh penambahan gula pasir terhadap kadar vitamin C. Hasil penelitian Nur’aini (2013) hasil analisis kandungan vitamin C tertinggi terdapat pada perlakuan gula pasir 50 g, sedangkan hasil analisis kandungan vitamin C yang terendah yaitu pada perlakuan gula pasir 37,5 g. Semakin tinggi dosis gula pasir yang ditambahkan, maka semakin rendah kadar vitamin C (Dhalia, 2014).

**B. Perumusan Masalah**

Di era modern saat ini, buah-buahan merupakan salah satu komoditas hortikultura yang diminati masyarakat untuk dikonsumsi. Salah satu buah yang dikenal luas oleh masyarakat adalah buah jeruk, selain karena cita rasa yang segar dan mengandung banyak gizi, jeruk juga merupakan buah yang harganya dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Buah jeruk juga dapat dijumpai dalam setiap musim sebab penanaman buah jeruk yang mudah dan cocok di berbagai kondisi iklim. Oleh karena itu, jeruk merupakan salah satu buah yang amat digemari.

Data dari Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa impor jeruk Mandarin pada tahun 2011 ini senilai 85.352.866 dollar AS, sedangkan pada tahun sebelumnya (tahun 2010) hanya senilai 68.103.952 dollar AS. Terjadi kenaikan impor jeruk Mandarin sebesar 25,32 persen pada tahun 2011 dari tahun sebelumnya (tahun 2010). Banyaknya jeruk impor yang kini tersebar merata, baik di pasar modern maupun pasar tradisional, membuat petani jeruk resah, karena banyak konsumen yang lebih memilih mengkonsumsi jeruk impor (jeruk Mandarin) dibandingkan dengan jeruk lokal (jeruk keprok).

Saat ini luas panen jeruk di Indonesia mencapai 72.306.000 ha dengan total produksi sekitar 2.071.084 ton dan produktivitasnya mencapai 38,85 ton/ha (Kementrian Pertanian, 2009). Produksi buah jeruk di Indonesia cukup besar yaitu sebanyak 2.071.084 ton, akan tetapi masih banyak sekali impor jeruk terjadi di Indonesia.

Kota Bandar Lampung, sebagai pusat perekonomian wilayah Lampung memiliki peran penting dalam memasarkan buah-buahan yang terdapat di Provinsi Lampung. Namun tidak dipungkiri bahwa lebih banyak buah-buah impor yang dijual oleh pedagang buah. Jeruk Mandarin kini dapat dijumpai di berbagai pasar yang ada di Bandar Lampung dengan kuantitas yang lebih banyak dibandingkan dengan jeruk lokal. Dari observasi yang telah dilakukan, diketahui bahwa beberapa pedagang buah jeruk di Bandar Lampung memilih menjual jeruk Mandarin dibandingkan dengan jeruk lokal karena untung yang mereka peroleh jauh lebih besar dan konsumen lebih tertarik untuk membeli jeruk Mandarin daripada jeruk lokal.

Sebelum melakukan pembelian buah jeruk, seorang konsumen biasanya memiliki harapan atau keinginan yang ingin mereka peroleh jika mengkonsumsi buah jeruk. Atribut-atribut yang melekat pada buah jeruk tersebut akan mempengaruhi sikap konsumen dalam perilaku pembelian buah jeruk. Sikap konsumen yang positif atau negatif akan berpengaruh terhadap keputusan pembelian suatu produk. Selain itu, terdapat hal lain yang terlibat dalam perilaku pembelian seorang konsumen, antara lain pertimbangan keluarga, kelompok acuan, pengalaman masa lalu terhadap produk, kepribadian dan gaya hidup konsumen (Setiadi, 2003).

Konsumen bebas dalam menentukan pilihan membeli buah jeruk yang sesuai dengan selera dan keinginannya. Proses pengambilan keputusan oleh konsumen dalam pembelian suatu produk ada lima tahap, yaitu, pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, keputusan pembelian, dan perilaku setelah pembelian atau evaluasi pasca pembelian (Siagian, 1988). Faktor-faktor yang 9 mempengaruhi sikap konsumen dalam mengambil keputusan untuk membeli buah jeruk antara lain adalah rasa, warna, harga, ketersediaan, kandungan air & vitamin, aroma, tekstur, kesegaran, daya tahan penyimpanan, dan banyaknya biji. Faktor-faktor tersebut merupakan atribut yang dimiliki oleh buah jeruk. Konsumen yang rasional tentu akan memiliki sikap positif terhadap buah jeruk dengan penampilan yang menarik dan harga yang murah dibandingkan buah jeruk dengan harga yang lebih mahal dan tampilannya tidak menarik. Keputusan konsumen menentukan jumlah pembelian buah jeruk akan mencerminkan pola pembelian konsumen terhadap buah jeruk. Oleh karena itu, penelitian tentang analisis sikap dan pengambilan keputusan konsumen dalam membeli buah jeruk impor dan jeruk lokal sangat diperlukan.

**C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk: 1. Mengetahui sikap konsumen terhadap atribut buah jeruk lokal dan jeruk impor di Bandar Lampung. 2. Mengetahui tahap-tahap proses pengambilan keputusan pembelian buah jeruk lokal dan jeruk impor di Bandar Lampung 3. Mempelajari pola pembelian konsumen (jenis, frekuensi, jumlah) terhadap buah jeruk lokal dan jeruk impor di Bandar Lampung. 4. Mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh terhadap jumlah pembelian jeruk (lokal dan impor) di Bandar Lampung.

**D. Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi :

1. Bagi para petani dan pemasar buah-buahan dalam penetapan strategi pemasaran yang tepat.

2. Pemerintah dan instansi terkait, hasil penelitian ini diharapkan menjadi salah satu pertimbangan dalam membuat kebijakan yang dapat mendukung peningkatan daya saing buah lokal.

3. Untuk para peneliti, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan acuan pada penelitian yang akan datang