

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nanas merupakan buah yang berasal dari Amerika Selatan. Nanas merupakan salah satu buah yang sangat digemari banyak orang. Nanas yang masih memiliki rasa yang asam sehingga cocok jika digabungkan dengan rasa lainnya seperti manis, asin dan pedas selain itu buah nanas cukup mudah untuk diolah dan buah nanas juga cukup digemari oleh sebagian besar masyarakat.

Nanas muda gampang ditemukan di pasar maupun di supermarket, harganya pun bisa dibilang tidak mahal. Jika dilihat dari harga pasar nanas muda memiliki harga sekitar enam ribu untuk satu biji nya. Nanas muda juga memiliki banyak manfaat yang baik untuk tubuh, kandungan vitamin C di dalam nanas muda adalah antioksidan yang larut dalam air yang melawan kerusakan sel, ini berfungsi untuk melawan masalah seperti penyakit jantung dan nyeri sendi. Nanas memiliki 75 persen mineral mangan bermanfaat untuk tulang dan jaringan ikat yang kuat, mangan dengan mineral lain akan membantu mencegah *osteoporosis* pada wanita pasca-*menopause*. (Langit, 2019)

Nanas muda juga dapat menyehatkan mata karena kaya akan antioksidan, serat pada nanas bagus untuk menjaga kesehatan usus, kandungan *bromelain* pada nanas muda mampu memecah protein yang membantu pencernaan. Bromelain pada nanas muda juga membantu mengurangi peradangan parah, selain itu *bromelain* juga bisa mengobati *osteoarthritis* dan menghambat pertumbuhan kanker. Nanas muda juga dapat mengurangi lendir di tenggorokan dan hidung. Sehingga dapat menyembuhkan flu dan sinus. (Langit, 2019)

Pineapple powder merupakan produk inovasi dari pengolahan buah nanas. Proses pembuatan biasa dibilang cukup mudah dan tidak memakan waktu yang banyak, namun beresiko. Jika suhu kompor naik sedikit lebih panas maka hasilnya nya akan gosong, sehingga dalam proses pembuatan penting untuk menjaga suhu panas tetap stabil dan harus diperhatikan besar dan kecil api dari kompor. Alasan diolah dalam bentuk bubuk adalah sebagai inovasi

baru dalam pengolahan buah nanas dan untuk mempermudah masyarakat untuk mengkonsumsi buah. Selain bisa dilarutkan dalam bentuk minuman, *pineapple powder* ini juga bisa dijadikan sebagai bubuk tabur dalam makanan sebagai penambah rasa. Untuk proses penyimpanannya pun juga mudah cukup disimpan didalam toples, bisa disimpan di suhu ruang maupun di lemari es. Selain itu keuntungan dari produk ini adalah masa penyimpanannya yang cukup lama yaitu sekitar 1 bulan. Tujuan dari pembuatan makalah ini adalah untuk mengetahui suhu yang cocok untuk proses pembuatan dan penyimpanan yang baik agar produk dapat mempertahankan rasanya dan dapat bertahan lebih lama.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan bubuk nanas terhadap penerimaan sensori panelis ?
2. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan bubuk nanas yang sudah dilarutkan terhadap penerimaan sensori panelis ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan bubuk nanas terhadap sensori manusia.
2. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan bubuk nanas terhadap sensori manusia yang sudah dilarutkan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menambah pengetahuan tentang pengaruh lama penyimpanan bubuk nanas terhadap sensori manusia
2. Menambah pengetahuan tentang pengaruh lama penyimpanan bubuk nanas terhadap sensori manusia yang sudah dilarutkan.