



BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan keanekaragaman hayati yang tinggi. Dalam dunia perkebunan khususnya tanaman buah, buah mangga merupakan buah yang sangat berpotensi dalam perkembangan komoditi. Tanaman mangga tumbuh hampir di seluruh daerah tropis dan subtropis di dunia. Berdasarkan data BPS yang dilansir pada Bulan Juni 2022 menyebutkan, Jawa Timur sebagai daerah penghasil mangga terbesar di Indonesia dengan total produksi sebanyak 1.192.896 ton pada tahun 2021 (Badan Pusat Statistik, 2022). Pada umumnya buah mangga dikonsumsi hanya pada daging buahnya saja, karena memiliki rasa yang manis dan asam segar. Pemanfaatan mangga yaitu sekitar 20% buahnya diproses untuk produk pangan seperti manisan, sari buah, selai, jeli dan lain sebagainya. Hasil panen yang melimpah ini menghasilkan limbah sisa berupa biji dan kulit pada buah mangga, yaitu sekitar 40-50% dari berat buah total.

Limbah yang dihasilkan dari buah mangga berpotensi untuk dijadikan produk olahan pangan, salah satunya biji mangga. Mangga (*Mangifera indica L.*) merupakan salah satu komoditas penghasil karbohidrat yang cukup tinggi dan berperan sebagai cadangan pangan ataupun sebagai bahan pangan alternative. Biji buah mangga mengandung karbohidrat (69,2 - 80%), protein (7,5 – 13%), serat (2,0 – 4,6%), abu (2,2 – 2,6%), kalsium (0,21%) dan fosfor (0,22%), yang sebanding dengan jagung. Selain itu, biji mangga juga memiliki kandungan senyawa bioaktif yang tinggi (senyawa fenolik, karotenoid, vitamin C, dan serat makanan) yang meningkatkan kesehatan manusia (Jahurul *et al.*, 2015). Pemanfaatan biji mangga sebagai bahan baku atau bahan tambahan makanan dapat menghasilkan keuntungan ekonomi bagi industri, berkontribusi pada pengurangan kekurangan gizi, meningkatkan kesehatan, dan mengurangi limbah yang dihasilkan dari olahan mangga karena saat ini sumber karbohidrat dari biji-bijian buah masih kurang pemanfaatannya. Pemanfaatan biji mangga sebagai tepung juga bermanfaat untuk mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu di Indonesia.



Laporan Hasil Penelitian “Pembuatan Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica L.*) dengan Metode *Blanching* dan Penambahan Asam Askorbat”

Penelitian sebelumnya dilakukan oleh (Augustyn, 2016) dengan judul “Analisa Kandungan Gizi Dua Jenis Tepung Biji Mangga (*Mangifera Indica L*) Sebagai Bahan Pangan Masyarakat Kecamatan Mola, Kabupaten Maluku Barat Daya” menggunakan cara konvensional menghasilkan tepung biji mangga dengan kadar karbohidrat 48,11%, protein 3,48%, dan kadar air 15%. Penelitian lainnya dilakukan (Qalsum, 2015) dengan judul “Analisis Kadar Karbohidrat, Lemak Dan Protein dari Tepung Biji Mangga (*Mangifera Indica L*) Jenis Gadung” menghasilkan tepung dengan kandungan karbohidrat 20%, Lemak 14,83%, dan Protein 4,84. Penelitian selanjutnya dilakukan oleh (Chandra, 2013), dengan judul “Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat”. Bahan yang digunakan yaitu biji alpukat dengan larutan perendam berupa natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$), asam sitrat dan asam askorbat. Hasil yang didapatkan yaitu pati yang direndam menggunakan larutan asam askorbat pada pH netral memiliki kadar pati dan protein tertinggi dibandingkan larutan perendam yang lain yaitu kadar pati sebesar 74,68%, dan kadar protein sebesar 4,02%. Oleh karena itu, dalam penelitian ini, digunakan bahan yang berbeda yaitu biji buah mangga dengan perlakuan perendaman menggunakan asam askorbat berbagai konsentrasi dan *blanching*.

I.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk membuat tepung biji mangga, mengetahui pengaruh waktu *blanching* dan konsentrasi asam askorbat terhadap kandungan karbohidrat, lemak, protein, kadar air dan sensori tepung biji mangga.

I.3 Manfaat Penelitian

Tepung biji mangga diharapkan dapat menjadi opsi alternatif yang sehat untuk menggantikan atau sebagai bahan tambahan tepung lain dalam makanan, memberikan informasi kepada pembaca mengenai tingkat kualitas sifat kimiawi dan sifat organoleptik tepung biji mangga.