

PENDAHULUAN

Stroberi merupakan salah satu tanaman yang dibudidayakan oleh petani di daerah desa Baru Dua Kecamatan Malangbong Kabupaten Garut. Berkebun stroberi menjadi sebuah kegiatan agribisnis bagi masyarakat sekitar. Kegiatan agribisnis tersebut mendatangkan penghasilan yang berkelanjutan.

Stroberi sebagai buah yang memiliki kandungan serat, asam folat, kalium, dan vitamin C memiliki manfaat yang cukup baik bagi kesehatan. Buah stroberi sangat kaya akan kandungan vitamin C yang mencapai 58%. Buah stroberi ini memiliki kelemahan, yaitu buahnya sangat mudah rusak dan memiliki keterbatasan umur simpan.

Mudah rusaknya buah stroberi dan keterbatasan umur simpan stroberi ini menjadi salah satu penyebab kerugian ketika buah stroberi tidak terjual dalam jangka waktu 3-4 hari. Namun di daerah lain, buah stroberi yang tidak terjual tersebut diolah menjadi sebuah produk olahan pangan berupa selai dan dodol stroberi.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik untuk meneliti pengaruh pengolahan buah stroberi berupa dodol dan selai terhadap aktivitas antioksidannya. Stroberi yang akan digunakan adalah yang telah berusia lebih dari 2 bulan dan kurang dari 4 bulan.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh pengolahan buah stroberi menjadi dodol dan selai terhadap aktivitas antioksidannya. Sehingga

dapat memberikan manfaat berupa informasi kepada pembaca mengenai aktivitas antioksidan buah stroberi sebelum pengolahan dan sesudah pengolahan.

