

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rosella mempunyai nama ilmiah *Hibiscus sabdariffa* L., merupakan anggota family *Malvaceae*. Rosella dapat tumbuh baik di daerah beriklim tropis dan subtropis. Rosella mempunyai habitat asli di daerah yang terbentang dari India hingga Malaysia. Namun, sekarang ini telah tersebar luas di daerah tropis dan subtropis di seluruh dunia. Karena itu, tak heran jika rosella mempunyai nama umum yang berbeda-beda di berbagai Negara. Ukuran rosella agak berbeda untuk setiap daerah (Kholiq, 2011)

Tanaman Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) pada bagian kelopak bunga rosella segar dimanfaatkan untuk pewarna dan perisa dalam membuat anggur, sirup, gelatin, pudding, dan cake. Kelopak kering biasa dimanfaatkan untuk membuat teh, jeli, dan sirup. Sirup merupakan salah satu jenis minuman yang banyak penggemarnya sehingga mempunyai potensi pasar yang sangat menjanjikan. Sirup adalah sejenis minuman ringan berupa larutan gula kental dengan cita rasa beraneka ragam (Eslaminejad dan Zakaria, 2011).

Sirup merupakan salah satu produk olahan cair yang dikonsumsi sebagian besar orang sebagai minuman pelepas dahaga. Sirup adalah sediaan pekat dalam air dari gula atau pengganti gula dengan atau tanpa bahan tambahan, bahan pewangi, dan zat aktif sebagai obat. Sirup mengandung paling sedikit 50% sukrosa dan biasanya 60-65%. Kelebihan sirup yaitu mudah dilarutkan dalam air, praktis dalam penyajian dan memiliki daya simpan yang relatif lama, mempermudah dalam mengkonsumsinya dan tidak membutuhkan waktu yang lama untuk menyajikannya (Hadiwijaya, 2013).

Di zaman sekarang ini, Industri makanan, minuman dan suplemen sering menggunakan pemanis baik pemanis alami maupun pemanis sintetis sebagai penambah cita rasa pada produknya. Bahan pemanis alami yang biasa digunakan adalah gula sukrosa atau gula tebu. Sukrosa mempunyai kandungan kalori relatif besar 346,0 kalori/100g bahan, tetapi bagi sebagian orang ternyata sukrosa dapat menimbulkan berbagai masalah terutama mereka yang kelebihan kalori,

kegemukan, menyebabkan kerusakan pada gigi dan sangat berbahaya bagi 4 penderita diabetes (Harismah dkk, 2014). Pemakaian pemanis sintetis mempunyai efek yang kurang baik terhadap kesehatan dan dicurigai menjadi salah satu penyebab timbulnya penyakit kanker. Kehadiran gula stevia dapat dijadikan alternatif yang tepat untuk menggantikan kedudukan pemanis buatan atau pemanis sintetis yang memiliki nilai kalori rendah dengan tingkat kemanisan 100-200 kali kemanisan sukrosa dan tidak mempunyai efek karsinogenik yang dapat ditimbulkan oleh pemanis buatan (Harismah dkk, 2014). Rasa manis yang dihasilkan oleh stevia berasal dari senyawa steviosida yang merupakan pemanis alami non karsinogenik. Senyawa steviosida terdapat pada tanaman stevia, biasanya senyawa tersebut terdapat pada daunnya. Kandungan fitokimia daun stevia terbesar adalah glikosida, steroid dan tannin.

Stevia sebagai pemanis alami non kalori sudah dimanfaatkan untuk berbagai makanan dan minuman salah satunya stevia sebagai pengganti gula di dalam minuman berkarbonat (Saniah dan Samsiah, 2012). Zat pemanis dalam stevia yaitu steviosida dan rebaudiosida tidak dapat difermentasikan oleh bakteri di dalam mulut menjadi asam. Asam ini yang apabila menempel pada email gigi dapat menyebabkan gigi berlubang. Oleh karena itu, stevia tidak menyebabkan gangguan pada gigi (Dahlan, 2013). Di Indonesia, tanaman stevia belum menunjukkan peranannya secara nyata sebagai salah satu komoditi sumber pemanis. Padahal di banyak negara, pemanis stevia telah berhasil tampil menjadi salah satu komoditi perdagangan baik lokal maupun ekspor. Sebenarnya apabila dipandang dari potensinya, tanaman stevia dapat dipastikan memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan di Indonesia (Dahlan, 2013)

Berdasarkan permasalahan dalam latar belakang di atas, maka perlu dilakukan penelitian pembuatan sirup rosella dengan penambahan gula stevia yang sehat untuk masyarakat tanpa khawatir diabetes. Gula stevia cocok dikonsumsi berbagai kalangan dan aman di konsumsi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang rumusan masalah dari penelitian ini yaitu :

- 1.2.1 Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman sirup rosella dengangula stevia berdasarkan aroma, warna, rasa dan kekentalan?
- 1.2.2 Bagaimana formula sirup kaliks rosella dan gula stevia yang paling disukai konsumen ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari uraian latar belakang diatas, tujuan dari penelitian ini yaitu

- 1.3.1 Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman sirup rosella dengan penambahan gula stevia berdasarkan aroma, warna, rasa dan kekentalan.
- 1.3.2 Untuk mengetahui formula sirup rosella serta penambahan gula stevia yang paling disukai konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1.4.1 Bagi peneliti mengembangkan jiwa ilmiah untuk memperbanyak keilmuan terapan yang telah diperoleh serta melatih berfikir cerdas, inovatif dan profesional.
- 1.4.2 Bagi masyarakat memperoleh informasi dari penelitian ini sehingga dapat diterapkan dalam usaha pengolahan sirup rosella.
- 1.4.3 Memperoleh pemanis rendah kalori yang aman bagi kesehatan dan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi gula.
- 1.4.4 Peningkatan pengelolaan permintaan melalui penetrasi pasar, diversifikasi produk, pengembangan jalur distribusi, quick response kepada konsumen.