

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tanaman rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L) merupakan salah satu tanaman obat dari famili Malvaceae, termasuk kedalam tanaman semusim (Wiyarsi, 2008). Tanaman ini menghasilkan kelopak bunga (Kaliks) sepanjang tahunnya, yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan atau minuman segar. Mengandung asam malat dan asam sitrat, sehingga memiliki rasa manis dan asam yang segar dan unik, serta memiliki warna alami yang menawan. Antosianin merupakan zat warna alami yang dapat membuat seduhan pada kelopak bunga rosella (kalik) memiliki sifat antioksidan yang kuat (Maryani & Kristiana, 2005).

Produksi bunga rosella di Indonesia hanya sekitar 2-3 ton/ha untuk kelopak segar tanpa biji atau setara dengan 200-375 kg untuk kelopak kering tanpa biji, akan tetapi 19 ton/ha di Hawaii. Dalam hal hasil per tanaman (kelopak kering tanpa biji), setiap tanaman baru di Jawa menghasilkan 0,2-1 kg, tetapi dicapai per tanaman di luar negeri, seperti 1,3 kg di California, 1,8 kg di Puerto Rico, dan 7,25 kg di Florida Selatan (Mardiah et al., 2009).

Kelopak bunga rosella (kalik) mengandung berbagai vitamin seperti vitamin A, C, asam amino, kalsium, protein dan antioksidan alami yang diperlukan bagi tubuh seseorang (Indah & Slamet, 2012), terlebih kandungan dari rosella ungu lebih besar dari pada kandungan pada rosella lainnya. Pemanfaatan kelopak bunga rosella telah dikenal dan dipelajari oleh para ahli kesehatan modern maupun para ahli kesehatan tradisional di seluruh dunia (Bastomi, 2020). Manfaatnya seperti mencegah kanker, mengendalikan tekanan darah, melancarkan peredaran darah dan lain sebagainya (Wiyarsi, 2008).

Sirup adalah salah satu minuman yang digemari banyak orang dan memiliki potensi pasar yang sangat besar. Sirup buah merupakan produk yang dibuat dari larutan gula pekat (kental), yang rasa serta aromanya ditentukan oleh buah segar (Suyanti, 1994). Buah-buahan segar yang sering digunakan untuk membuat sirup yaitu buah-buahan dengan warna menarik, aroma kuat dan rasa yang khas

(Asmawati et al., 2019). Menurut (BSN, 1995) SNI No. 01-3544-1994, sirup merupakan larutan gula pekat (sukrosa: sirup fruktosa tinggi dan/atau gula invert lainnya) tanpa atau dengan penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Sirup dari kaliks rosella sebagai produk alternatif, memiliki efek antioksidan, yang membantu menjaga kesehatan dan mencegah diabetes (Widyanto & Anne, 2008).

Jenis sirup yang sering beredar di masyarakat antara lain ialah sirup buah, kesukaan masyarakat terhadap sirup tersebut membuat perkembangan produk sirup buah mengalami peningkatan yang cukup pesat. Penikmat sirup memiliki selera yang berbeda-beda, beberapa menyukai rasa sirup murni tanpa penambahan pemanis namun tidak sedikit penikmat sirup juga menyukai rasa manis dari sirup yang diminum. Larutan gula dalam sirup buah, kebanyakan masih tinggi kadar kalornya. Berhubungan dengan hal tersebut, pemakaian gula yang berlebihan memiliki beberapa efek samping, seperti penyakit diabetes yang merupakan penyakit yang tidak asing lagi bagi masyarakat (Dewi & Kurnia, 2016).

Gula merah banyak digunakan sebagai zat aditif alami dalam banyak produk makanan maupun minuman, yang memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan, seperti zat besi, mineral, zinc, kalsium, kalium, polifenol, antioksidan, serta inulin. Gula merah juga dijadikan obat alternatif untuk beberapa penyakit karena kandungan yang ada didalamnya, terlebih juga rendah indeks glikemiknya, sehingga cocok dikonsumsi bagi penderita penyakit diabetes (Nawansih et al., 2015). Berbeda dengan pemanis lainnya, Gula merah juga memiliki aroma dan rasa yang khas (Y. Setiawan, 2020). Hal tersebut merupakan salah satu faktor yang penting dalam pembuatan suatu produk, karena rasa sangat menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk.

Berdasarkan kebiasaan masyarakat dalam meminum sirup, gula yang biasa digunakan untuk larutan ialah gula tebu. Usaha dalam mengurangi efek samping yang ditimbulkan oleh penggunaan gula sebagai pemanis untuk seduhan sirup, peneliti berinisiatif memakai larutan gula merah sebagai pemanis. Gula merah yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan gula merah cair tropicana slim, dengan kandungan yang memprioritaskan kesehatan, memberikan manfaat

kesehatan seperti bebas gula (Kusumahati, 2015) serta rendah kalori dari pada gula putih biasa (H. A. Setiawan, 2015), aman dikonsumsi bagi seseorang yang diet karena rendah gula, penderita diabetes, dan membantu mencegah diabetes sejak dini (Ersalina, 2017). Kemudian dari hal tersebut dapat dijadikan alasan melakukan penelitian.

Dari uraian diatas penelitian ini mengkaji pengembangan rosella ungu sebagai sirup dengan penggunaan gula merah cair yang berpotensi terhadap tingkat kesukaan konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari uraian latar belakang di atas, adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah penggunaan gula merah cair berpengaruh pada minuman sirup kaliks rosella ungu terhadap tingkat kesukaan konsumen berdasarkan parameter warna, aroma, rasa dan kekentalan?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan gula merah cair pada minuman sirup kaliks rosella ungu terhadap tingkat kesukaan konsumen berdasarkan parameter warna, aroma, rasa dan kekentalan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat teoritis dari penelitian ini bagi peneliti, masyarakat dan institut pendidikan adalah:

### **1. Bagi Peneliti**

Menambah pengalaman maupun keterampilan peneliti dalam melakukan diversifikasi sebuah produk sirup rosella dengan penggunaan gula merah cair, serta dapat mengetahui daya minat masyarakat terhadap produk yang dihasilkan.

## 2. Bagi Masyarakat

Mengedukasi para masyarakat mengenai peluang bisnis dengan memanfaatkan kaliks bunga rosella yang digunakan sebagai minuman sirup dengan penggunaan gula merah cair.

## 3. Bagi institusi pendidikan

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi pendidikan untuk pemanfaatan tanaman rosella di masa mendatang.