

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rosella merupakan salah satu jenis tumbuhan perdu yang pada umumnya digunakan kebanyakan orang sebagai tanaman pagar yang ditanam musiman. Tanaman rosella ini memiliki banyak manfaat dan khasiat bagi kehidupan manusia, mulai dari batangnya yang dapat dibuat karung goni, daunnya digunakan bahan kosmetik serta bunga memiliki banyak manfaat yang baik bagi kesehatan, dimana salah satu bagian bunga rosella yang sering digunakan adalah kelopak dari bunga rosella (Fahyuni *dkk.*, 2019).

Kelopak bunga rosella dapat dikonsumsi menjadi minuman berkhasiat dengan cara direbus dengan air hingga mendidih dan jika dikonsumsi secara teratur dapat menjadi peluruh kencing serta merangsang keluarnya empedu dari hati (*choretic*), menurunkan tekanan darah (*hypotensive*), serta dapat mengurangi kekentalan (*viskositas*) pada peredaran darah. Khasiat tanaman rosella sudah terkenal di masyarakat tetapi selama ini masih belum banyak dimanfaatkan serta dikonsumsi. Hal ini disebabkan karena rendahnya minat masyarakat dalam memanfaatkan tanaman herbal yang ada di sekeliling kita. Kelopak bunga rosella mengandung flavonoid berupa senyawa felonik. Senyawa ini bersifat sebagai antioksidan yang kuat, sehingga rosella dapat digunakan sebagai bahan pengawet, di dalam kelopak bunga rosella terdapat pigmen antosianin yang dapat menggantikan penggunaan pewarna *sintetik rhodamin B*, *carmoisin*, serta *amaranth* yang sering digunakan sebagai pewarna merah pada produk pangan (Maryani & Kristiana, 2005).

Menurut (Suprayatmi, 2017), rosella banyak dikembangkan untuk berbagai macam produk, ini disebabkan karena warna kelopak rosella yang menarik serta mempunyai aromanya yang khas serta rasa asam yang segar. Dalam bunga rosella mengandung pigmen *antosianin* yang bermanfaat sebagai anti hipertensi. Antosianin merupakan pigmen alami yang berwarna kuat serta larut dalam air, pigmen ini merupakan penyebab hampir semua warna merah, orange, ungu dan biru. Rosella bisa diolah menjadi berbagai macam makanan

serta minuman dimana salah satunya yaitu olahan jelly yang sudah banyak di kenal masyarakat.

Jelly adalah makanan yang mempunyai bentuk semi padat, memiliki rasa, bau, warna serta tekstur yang normal dengan penambahan gula dan bahan tambahan makanan seperti pemanis buatan, pewarna tambahan serta pengawet. Namun dalam perkembangan teknologi semakin maju, hal tersebut dapat mengkhawatirkan karena terdapat produk jelly yang mengandung pewarna tekstil, seperti yang dilaporkan oleh BPOM (2004) *rhodamin B* dan metani *yellow*.

Pengolahan dan pengawetan makanan mempunyai interelasi terhadap pemenuhan gizi masyarakat, makan sngat tidak diherankan jika semua negara baik negara maju ataupun negara berkembang selalu berusaha meyediakan suplai pangan yang cukup aman bagi konsumen. Salah satunya dengan melakukan berbagai cara pengolahan dan pengawetan terhadap makanan yang dapat memberikan perlindungan terhadap makanan yang akan dikonsumsi.

Berdasarkan permasalahan yang terdapat di masyarakat, semakin maraknya pemakaian pewarna tekstil, untuk itu diperlukan penelitian mengenai olahan jelly dengan tujuan menjadikan olahan jelly yang menggunakan pewarna alami dari bunga rosella serta pengawet alami dari bunga rosella tersebut, sehingga menjadikan makanan yang berkhasiat tinggi serta dapat dikonsumsi oleh masyarakat dengan baik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka rumusan masalah yang diusulkan yaitu :

1. Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*) sebagai pewarna alami pada pembuatan jelly terhadap tingkat kesukaan konsumen?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan penelitian ini dijabarkan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh terhadap penambahan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*) sebagai pewarna alami pada pembuatan jelly terhadap tingkat kesukaan pada konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat yang bisa diambil dari hasil penelitian ini adalah :

1. Dapat mengetahui pengaruh dari penggunaan pewarna alami dari bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*) terhadap pembuatan jelly pada tingkat kesukaan konsumen.