

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan sumber pendapatan yang sangat penting bagi separuh penduduk Indonesia. Hasil pertanian Indonesia pada umumnya dapat digunakan sebagai bahan baku industri olahan, salah satu hasil pertanian yaitu tanaman rosella dimana rosella dapat digunakan menjadi berbagai olahan produk seperti teh, sirup, selai, jus dll. Pendapatan petani rosella merah ditentukan dari penerimaan dan biaya produksi yang masing-masing dipengaruhi oleh jumlah dan satuan input maupun output. Produksi yang tinggi disebabkan oleh konsumsi yang meningkat.(Syafriani, Afiah, & Aprilia, 2021)

Tanaman Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) merupakan tanaman yang berasal dari Asia dan Afrika. Menurut penelitian yang dilakukan Usuh dkk (2005) pada tanaman rosella memiliki kandungan aktivitas antioksidan dan kandungan lainnya seperti flavonoid, gossypetin, hibiscetin, dan glukosa (Sonia dkk,2007). Fungsi senyawa fenolik adalah sebagai antioksidan, sehingga tanaman rosella lebih maksimal digunakan sebagai alternatif pengobatan herbal untuk penyembuhan berbagai macam penyakit. Mengingat pentingnya dari senyawa fenolik yang berguna sebagai antioksidan, maka diperlukan pemanfaatan tanaman rosella yang lebih maksimal dalam penyembuhan berbagai macam penyakit (Alfian & Susanti, 2012).

Bunga rosella memiliki sumber zat warna alami yang memiliki keamanan yang baik dibandingkan dengan zat pewarna sintesis. Sedangkan rasa asam yang terdapat pada kelopak bunga rosella disebabkan oleh kandungan vitamin C atau asam askorbat yang cukup tinggi, oleh karena itu sering dikonsumsi sebagai minuman kesehatan atau sebagai minuman herbal yang meningkatkan daya tahan tubuh. (Setyawan, Lisnanti, & Samudi, 2019). Warna pada sirup tanaman Rosella terjadi karena memiliki pigmen warna merah yaitu antosianin (Mukaromah, Susetyorini, & Aminah, 2010)

Setiap bagian-bagian dari bunga Rosella mengandung 260-280 mg vitamin C, vitamin B1 B2, dan vitamin D. kandungan vitamin C pada Rosella memiliki 3 kali lipat dari anggur hitam, 10 kali lipat lebih besar dari belimbing, dan 9 kali lipat dari jeruk sitrus. Secara umum tanaman Rosella memiliki khasiat antara lain mencegah tekanan darah, memperlancar peredaran darah, meningkatkan kinerja usus, mengurangi resiko osteoporosis dan membantu pertumbuhan tulang (Setyawan et al., 2019). Kaliks atau kelopak rosella banyak mengandung vitamin seperti A, C, dan asam amino, serta kalsium, antioksidan dan protein alami yang diperlukan dalam tubuh, kaliks rosella dapat mencegah berbagai penyakit antara lain radang, pencegahan kanker, memperlancar buar air besar, menurunkan berat badan, mengendalikan tekanan darah. Rosella yang diolah dengan baik kadar antioksidan dan vitaminnya tidak akan hilang. Setiap 100g kelopak rosella mengandung 44 kal, 1,6g protein, 11,1g karbohidrat, 0,1g lemak, 2,5g serat, 0,5mg sulfida, 0,6mg niasin, 0,04mg tiamin, 285ig betakaroten, 160mg kalsium, 60mg fosfor dan 3,8mg besi. (Maryani dan Kristina, 2008).

Kelopak bunga rosella pada umumnya dimanfaatkan sebagai teh, jelly, dan sirup. Pada pembuatan sirup rosella diperlukan penambahan gula jagung yang bertujuan untuk menghilangkan rasa masam pada sirup rosella serta menambah rasa manis pada sirup dengan dapat diminum berbagai usia, gula jagung juga memiliki kebaikan sumber serat yang baik berkat serat ini kontrol gula dalam darah bisa lebih optimal. Penambahan rosella kering untuk sirup pada umumnya yaitu 150gr rosella per 1 liter air (Setyawan et al., 2019).

Jagung (*Zea mays*) merupakan komoditas sereal yang banyak dibudidayakan di dataran Indonsia, komponen jagung itu sendiri pati sekitar 70% dari bobot biji. Pati jagung dapat digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan gula jagung. Gula jagung salah satu produk pengganti gula atau substitusi yang biasanya digunakan pada minuman, gula jagung diperoleh dari pembuatan sirup jagung oleh sebab itu gula jagung sangat baik untuk kesehata. Pada saat ini produksi gula jagung banyak dilakukan dengan menggunakan asam atau enzim

yang berfungsi untuk mengkorvesi pati menjadi gula. (Mardawati,. 2019). Penambahan gula jagung pada sirup rosella yaitu 100gr/L air (Dahlan., 2013).

Saat ini sebagian orang kurang menyukai untuk mengkonsumsi rosella karena dari hal rasa dan aromanya yang masam sedangkan dari sisi lain manfaat rosella akan hilang jika terdapat kesalahan dalam mengolahnya hal ini dilihat dari warna dari sari kaliks rosella jika warna merah khas rosella tidak ada pada sirup maka antosianin telah terdegradasi dan khasiatnya pun hilang. (Mukaromah et al., 2010). Penambahan pemanis jagung pada sirup rosella diharapkan akan meningkatkan kesukaan konsumen, disamping itu selain untuk menambahkan rasa, pemanis jagung juga sehat bagi konsumen yang menjaga kadar gula darahnya (Mardawati,. 2019). Berdasarkan permasalahan diatas maka perlu dilakukan uji tingkat kesukaan konsumen terhdap sirup rosella dengan penambahan gula jagung.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari uraian latar belakang diatas maka rumusan masalah dari penelitian ini bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap sirup rosella dengan penambahan gula jagung berdasarkan rasa, aroma, warna, dan kekentalan?

## **1.3 Tujuan Peneltian**

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap sirup rosella dengan penambahan gula jagung berdasarkan rasa, aroma, warna, dan kekentalan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat peneltian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi peneliti mengembangkan jiwa keilmuan terapan yang telah diperoleh serta melatih berfikir cerdas, inovatif, dan professional
2. Bagi perusahaan dan masyarakat umum mendapatkan informasi dari penelitian ini yang dapat diterapkan dalam usaha sirup rosella serta mengetahui manfaat rosella dengan penambahan gula jagung