

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) salah satu hasil pertanian Indonesia yang memiliki kandungan karbohidrat cukup potensial sebagai bahan pangan yang beragam dan agroindustri yaitu 32,30 gram per 100 gram ubi jalar ungu (Rozi dan Krisdiana, 2005). Karakteristik ubi jalar ungu memiliki warna kulit, daging, batang, dan daun berwarna ungu.

Warna ungu yang terdapat pada ubi jalar ungu merupakan antosianin, keberadaan senyawa antosianin pada ubi jalar ungu berfungsi sebagai komponen pangan sehat, selain itu antosianin juga berperan sebagai penangkal radikal bebas dalam tubuh atau disebut antioksidan (Samber, 2001). Oleh karena itu, antosianin pada ubi jalar ungu berpotensi besar sebagai sumber pewarna alami sekaligus menyehatkan. Ubi ungu memiliki sifat antosianin hidrofilik sehingga banyak dilakukan ekstraksi menggunakan alkohol atau air (Affandy dkk, 2017).

Penggunaan pewarna dalam industri cendol dimaksudkan untuk memberi penampilan produk yang baik. Dipasaran banyak ditemukan produk cendol dengan penggunaan pewarna sintetis karena harga yang lebih murah, stabil dalam pengolahan dan penyimpanan, serta mudah diaplikasikan. Namun, pewarna sintetis apabila tidak dibatasi penggunaannya, berisiko terhadap keamanan pangan karena dapat bersifat karsinogenik (sifat mengendap dan merusak). Oleh karena itu, penggunaan bahan pewarna alami seperti antosianin merupakan alternatif yang baik. Semakin pekat warna ungu yang dihasilkan, semakin tinggi kandungan antosianin pada ubi jalar ungu, produk olahan yang paling baik mempertahankan kandungan antosianin adalah ubi jalar kukus (El husna dkk, 2013).

Cendol merupakan minuman tradisional khas Indonesia yang dibuat dengan bahan utama menggunakan tepung hunkwe kebanyakan cendol di sajikan dalam keadaan dingin berasa manis gurih karena adanya penambahan santan dan gula merah. Pada umumnya cendol memiliki karakteristik kenyal akibat proses glatinisasi tepung hunkwe, memiliki warna hijau dan bentuk memanjang. Menurut Rahman dan Mardesci (2015) terbentuknya cendol akibat dari proses glatinisasi pati. Supaya menghasilkan cendol yang bertekstur kenyal diperlukan adanya penambahan bahan pengental atau pengental salah satunya tepung tapioka, karena pada tepung tapioka terdapat kandungan amilosa 8.06% dan amilopektin 91,94% menurut Imaningsih (2012). Akibat adanya kandungan amilopektin yang tinggi cendol yang dihasilkan akan mempunyai tekstur yang bersifat kenyal.

Penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak antosianin ubi jalar ungu terhadap sifat fisik organoleptik pada cendol yang di harapkan mampu menjadi salah satu varian minuman tradisional masa kini. Penambahan antara berat total dengan ekstrak antosianin ubi jalar ungu yaitu : 0% 25%, 50%, 75%, 100%.

1.2 Rumusan masalah

Adapun rumusan permasalahan pada penelitian ini meliputi :

- a. Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak antosianin ubi jalar ungu terhadap sifat fisik dan organoleptik pada cendol?
- b. Bagaimana perlakuan konsentrasi penambahan ekstrak antosianin ubi jalar ungu yang tepat sehingga diperoleh cendol dengan sifat yang terbaik?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini meliputi :

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan ekstrak antosianin ubi jalar ungu terhadap sifat fisik dan organoleptik cendol.
- b. Mengetahui perlakuan konsentrasi penambahan ekstrak antosianin ubi jalar ungu yang tepat sehingga diperoleh cendol dengan sifat yang terbaik berdasarkan panelis agak terlatih.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini meliputi :

- a. Memberikan informasi cara mengolah minuman cendol menggunakan ekstrak ubi jalar ungu.
- b. Untuk menghasilkan cendol yang dapat di terima panelis.
- c. Memberikan informasi kadar antosianin total ekstrak ubi jalar ungu setelah dilakukan pengolahan cendol.