

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) merupakan salah satu tanaman perdu atau semak yang ditanam musiman. Tanaman rosella memiliki banyak manfaat bagi kehidupan manusia, mulai dari batang yang dapat dijadikan karung, daunnya dapat digunakan sebagai bahan kosmetik serta kelopak bunga tanaman rosella yang memiliki banyak khasiat bagi kesehatan manusia. Tanaman rosella ini menghasilkan kelopak bunga (kaliks) sepanjang tahunnya, yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan dan minuman segar. Kelopak bunga rosella mengandung asam malat dan asam sitrat, sehingga memiliki rasa manis dan asam segar yang unik, serta kelopak bunga rosella memiliki warna alami yang menawan (Maryani Herti, 2015).

Kelopak bunga rosella jika direbus dan dijadikan minuman memiliki khasiat dan manfaat yaitu sebagai peluruh kencing dan merangsang keluarnya empedu dari hati (*chloretic*), dapat meningkatkan peristaltik usus, menurunkan tekanan darah (*hypotensive*), mengurangi kekentalan (viskositas) pada peredaran darah, dan tanaman rosella juga memiliki khasiat sebagai antikejang (*antipasmodik*), mengobati cacingan (*antelmintik*) dan sebagai anti bakteri. Manfaat dan khasiat dari tanaman rosella sudah banyak dikenal oleh masyarakat tetapi banyak dari masyarakat yang belum memanfaatkan dan mengkonsumsi rosella tersebut. Kelopak rosella mengandung *flavonoid* berupa senyawa felonik. Senyawa ini bersifat sebagai antioksidan yang kuat, sehingga rosella dapat digunakan sebagai bahan pengawet, kelopak bunga rosella juga mengandung pigmen antosianin yang dapat menggantikan penggunaan pewarna sintetik *rhodamin B*, *carmoisin*, serta *amaranth* yang sering digunakan sebagai pewarna merah pada produk pangan (Maryani Herti, 2015).

Rosella memiliki banyak produk yang dapat dikembangkan, karena kelopak rosella memiliki warna yang menarik dan memiliki aroma yang khas serta rasa asam yang segar. Bunga rosella mengandung pigmen antosianin memiliki manfaat sebagai anti hipertensi. Antosianin memiliki pigmen alami yang berwarna kuat serta

larut dalam air. Rosella dapat diolah menjadi berbagai macam makanan serta minuman dimana salah satunya yaitu olahan permen jelly yang sudah banyak dikenal masyarakat (Suprayatmi, 2017).

Permen jelly adalah salah satu jenis produk olahan yang digemari oleh konsumen. Permen jelly merupakan permen yang terbuat dari campuran sari buah-buahan, bahan pembentuk gel atau dengan penambahan essens untuk menghasilkan berbagai rasa, dengan bentuk fisik transparan serta mempunyai tekstur kenyal. Berdasarkan SNI 2547-2-2008 permen jelly merupakan suatu produk olahan bertekstur lunak yang diproses sedemikian rupa dan biasanya dicampur dengan bahan pembentuk gel, dan lain-lain sehingga dihasilkan produk yang cukup keras untuk dibentuk namun cukup lunak untuk dikunyah. Penelitian yang dilakukan (Suprayatmi, 2017) yaitu tingkat penerimaan konsumen terhadap permen jelly dengan penambahan ekstrak rosella 10% paling banyak disukai. Sedangkan pada penelitian yang dilakukan oleh (Mery, 2022) menyatakan bahwa penambahan ekstrak rosella pada jelly menghasilkan penambahan rosella yang terbaik dan disukai konsumen adalah 30%.

Dalam pemenuhan gizi masyarakat, proses pengolahan dan pengawetan makanan sangatlah diperhatikan. Maka sebagai negara maju maupun negara berkembang selalu berusaha dalam menyuplai pangan yang cukup aman bagi konsumen. Salah satunya dengan melakukan berbagai cara pengolahan dan pengawetan terhadap makanan yang dapat memberikan kualitas terbaik terhadap makanan yang akan dikonsumsi.

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

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah penambahan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*) berpengaruh sebagai pewarna alami pada pembuatan permen jelly terhadap tingkat kesukaan konsumen?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian rumusan masalah di atas, maka dapat diketahui tujuan yang mendasari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*) sebagai pewarna alami pada pembuatan permen jelly terhadap tingkat kesukaan konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah dapat mengetahui pengaruh dari penggunaan pewarna alami dari penambahan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*) pada pembuatan permen jelly terhadap tingkat kesukaan konsumen.