

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rosella merupakan tanaman perdu yang diduga berasal dari India Timur, Tanaman rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) telah menyebar secara luas ke daerah tropis dan subtropis termasuk diantaranya di Indonesia. Tanaman ini tumbuhnya berasal dari biji yang ketinggiannya bisa mencapai 3-5 meter serta menghasilkan bunga sepanjang tahunnya. Kelopak bunga atau kaliks rosella berwarna merah gelap (Rahmawati,2012). Kelopak bunga ini lah yang dapat dijadikan sebagai bahan baku minuman maupun makanan.

Kelopak bunga rosella mengandung berbagai macam vitamin seperti A, C, B1, B2 dan kandungan lainnya seperti betakaroten, karbohidrat, lemak, protein, dan asam amino. Maryani dan Kristina (2008), mengatakan setiap 100gr kelopak bunga rosella mengandung 1,6 gr protein, 44 kal, 0,1 gr lemak, 11,1 gr karbohidrat, 2,5 gr serat, 160 mg kalsium, 60 mg fosfor, 3,8 mg besi, 285 gr betakaroten, 0,04 mg tiamin, 0,6 mg niasin, dan 0,5 mg sulfida. Salah satu zat aktif yang ada dalam rosella adalah antosianin. Antosianin adalah pigmen tumbuhan yang dapat memberikan warna merah pada bunga rosella serta berperan mencegah kerusakan sel akibat paparan sinar ultra violet berlebih. Salah satu khasiat dari antosianin adalah dapat menghambat pertumbuhan sel kanker, serta dapat dimanfaatkan untuk mematikan sel kanker.

Prospek kelopak rosella sangat menjanjikan untuk di pasarkan di dalam maupun luar negeri. Masyarakat indonesia mulai memperhatikan dan membudidayakan tanaman rosella. Contohnya petani di Wonosobo Jawa Tengah hanya mampu menanam 200 batang di petak lahan 1000 m² dan memperoleh 75 kilogram kelopak rosella segar setiap panen (Rahmawati, 2012). Sehingga perlu adanya upaya peningkatan produksi kelopak rosella segar, karena produktivitas kelopak kering di indonesia (Rosalindo) yaitu 544,98 kg/ha (Setyo dan Budi, 2017)

Rahmawati (2012), mengatakan kelopak rosella kering sangat potensial untuk dibuat produk olahan sirup karena sejak dahulu jenis kelopak rosella ini

sudah dikenal masyarakat sebagai frambozen yang digunakan sebagai bahan pembuat sirup berwarna merah yang beraroma khas. Sirup adalah salah satu minuman untuk pelepas dahaga serta banyak disukai masyarakat dengan rasa dan aroma buah yang khas serta kandungan gula yang cukup tinggi. Sirup rosella ini memiliki aroma serta rasa yang khas yaitu masam karena mengandung vitamin C yang tinggi namun saat ini beberapa orang kurang menyukai untuk mengkonsumsi sirup rosella karena aroma serta rasanya yang sangat masam.

Jahe merupakan tanaman herbal yang tumbuhnya berupa rumpun serta berbatang semu. Jahe berasal dari Asia Pasifik serta tumbuh tersebar dari India - Cina. Manfaat jahe untuk kesehatan sangatlah banyak sekali. Oleh karena itu kedua bangsa ini disebut sebagai salah satu bangsa yang pertama kali memanfaatkan jahe terutama dimanfaatkan sebagai bahan untuk minuman, bumbu masak dan obat-obatan tradisional.

Pemakaian jahe selain akan menambah flavor pada sirup rosella juga mengandung zat antioksidan sehingga sirup rosella memiliki keunggulan sebagai minuman fungsional yang memiliki kandungan gizi yang bermanfaat untuk memelihara kesehatan dan menyembuhkan berbagai penyakit seperti: kanker, katarak, jantung, penuaan dini, dan penyakit degeneratif lainnya.

Berdasarkan permasalahan yang tengah dihadapi mengenai rendahnya harga kaliks rosella segar dan kurangnya minat masyarakat untuk mengkonsumsi produk dari kaliks rosella, maka dibutuhkan adanya diversifikasi dari kaliks rosella yaitu produk sirup rosella dengan penambahan jahe yang bertujuan untuk mengurangi aroma masam dari air sirup rosella dan memberikan cita rasa baru bagi sirup rosella yang dapat dinikmati masyarakat Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang di atas rumusan masalah pada penelitian ini yaitu

1. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap perbedaan konsentrasi jahe pada sirup rosella?
2. Bagaimana penambahan jahe pada sirup rosella yang paling disukai konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan pada penelitian ini yaitu

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap perbedaan konsentrasi jahe pada sirup rosella
2. Untuk mengetahui penambahan jahe pada sirup rosella yang paling disukai oleh konsumen

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian yang akan dilakukan ini diharapkan dapat bermanfaat bagi peneliti, masyarakat dan perguruan tinggi

- a. Bagi peneliti
mengembangkan jiwa ilmiah untuk memperbanyak keilmuan terapan yang telah diperoleh serta melatih untuk dapat berfikir cerdas, inovatif serta profesional.
- b. Bagi masyarakat
Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai peluang usaha dengan memanfaatkan perpaduan kelopak bunga rosella dan jahe untuk dijadikan sirup rosella
- c. Bagi perguruan tinggi
Membantu mewujudkan Tri Dharma Politeknik Negeri Jember