

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman Rosella (*Hibiscus sabdariffa, L*) merupakan salah satu tanaman obat yang termasuk ke dalam famili Malvaceae, yang dapat diolah menjadi makanan dan minuman segar disebabkan memiliki aroma yang khas. Mengandung asam sitrat dan malat sehingga mempunyai rasa mild asam manis yang segar dan khas dengan warna natural alami yang menarik. Antosianin merupakan pigmen alami yang memberi warna merah pada seduhan kelopak bunga rosella dan mempunyai sifat antioksidan yang kuat.

Kaliks rosella ini mengandung berbagai vitamin seperti vitamin A, C dan asam amino, juga protein dan kalsium dan antioksidan alami yang diperlukan tubuh. Menurut Maryani dan Kristiana (2008) setiap 100 g kelopak bunga rosella mengandung 44 kal, 1,6 g protein, 0,1 g lemak, 11,1 g karbohidrat, 2,5 g serat, 2,5 g serat, 160 mg kalsium, 60 mg fosfor, 3,8 mg besi, 285 ig betakaroten, 0,04 mg tiamin, 0,6 mg niasin, dan 0,5 mg sulfida. (Maryani dan Kristiani, 2008).

Sirup merupakan salah satu minuman yang digemari banyak orang dan memiliki potensi pasar yang sangat besar. Sejenis sirup dan bunga rosella sebagai produk alternatif yang berfungsi sebagai antioksidan serta berguna untuk menjaga kesehatan sebagai pencegah diabetes. Sirup adalah sejenis minuman ringan yang berupa larutan gula kental dengan cita rasa beraneka ragam. (Widyanto,P.S. dan A. Nelistya. 2008).

Gula merah banyak digunakan sebagai zat aditif alami dalam banyak produk makanan maupun minuman, sebagai besar rasa maupun pengharum atau penambah aroma selain gula merah yang berasal dari nira pohon kelapa ini memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan, seperti zat besi, mineral, zinc, kalsium, kalium, polifenol, antioksidan, serta inulin. Gula merah juga dijadikan obat alternatif untuk beberapa penyakit karena kandungan yang ada didalamnya. Gula merah juga lebih rendah kadar glukosa dibandingkan dengan pemanis lainnya, sehingga cocok dikonsumsi bagi penderita penyakit diabetes.

Gula merah memiliki rasa khas. Rasa adalah salah satu faktor yang penting dalam pembuatan suatu produk, karena rasa sangat menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. (Sinly Evan Putra, 2012).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang diatas rumusan masalah dari penelitian ini yaitu

1. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman sirup rosella dengan penambahan gula merah berdasarkan aroma, warna, rasa dan kekentalan?
2. Formula sirup rosella mana yang paling disukai konsumen ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari uraian latar belakang di atas, tujuan dari penelitian ini yaitu

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman sirup rosella dengan penambahan gula merah berdasarkan aroma, warna, rasa dan kekentalan.
2. Untuk mengetahui formula sirup rosella rosella yang paling disukai konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

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

a. Bagi Peneliti

Menambah keterampilan peneliti dalam melakukan diversifikasi produk sirup rosella dengan menambahkan gula merah cair dan peneliti dapat mengetahui daya minat masyarakat terhadap produk yang dihasilkan.

b. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai peluang usaha dengan memanfaatkan kelopak bunga rosella untuk dijadikan minuman sirup rosella dengan penambahan rasa gula merah.

c. Bagi Perguruan Tinggi

Membantu mewujudkan Tri Dharma Politeknik Negeri Jember

