

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Rosella merupakan tanaman yang berasal dari Negara India Timur. Tanaman rosella dapat menghasilkan bunga setiap tahunnya dengan kaliks bunga berwarna merah gelap, rosella berasal dari biji dengan ketinggian batangnya mencapai 3-5 meter (Rahmawati, 2012). Rosella merupakan tanaman yang memiliki manfaat untuk mencegah penyakit. Di setiap daerah ukuran kaliks rosella berbeda-beda. Misalnya, kaliks rosella di Bogor, Sukabumi, atau Cipanas yang umumnya berukuran besar tetapi dibandingkan dengan kaliks rosella dari Surabaya atau Cirebon memiliki ukuran yang lebih kecil. Ada perbedaan dalam hal warna seperti merah kehitaman, merah muda, merah kecoklatan, dan merah tua. Di Surabaya pun juga ada rosella yang berwarna kuning dan memiliki ukuran yang kecil (Hasibuan, 2010:5-6).

Kaliks rosella memiliki manfaat untuk mencegah penyakit dengan adanya antosianin. Antosianin adalah bagian tumbuhan yang dapat menjadikan bunga rosella berwarna merah dan dapat mencegah sel rusak akibat pancaran sinar ultra violet yang berlebihan. Antosianin juga memiliki kinerja untuk menghambat pertumbuhan sel-sel kanker dan juga dapat mematikan sel kanker tersebut. Ada berbagai macam vitamin yang terkandung di dalam kelopak bunga rosella seperti vitamin A, C, B1, B2 dan beberapa macam zat yang terkandung lainnya seperti karbohidrat, lemak, protein, asam amino, dan betakaroten. Semakin pekat warna merah pada rosella maka semakin banyak antioksidan yang terkandung di dalamnya.

Kaliks rosella dapat digunakan sebagai bahan baku beraneka ragam bentuk khususnya makanan. Kaliks rosella dapat dimanfaatkan dalam pembuatan sirup, teh, selai, pudding, dan permen. Kurangnya pemahaman dan ilmu dalam mengolah hasil tanaman rosella dan rendahnya harga penjualan membuat mereka tidak melanjutkan usaha dan membudidayakan tanaman rosella tersebut. Sirup merupakan minuman yang memiliki potensi ekonomi yang tinggi dan minuman yang banyak di sukai banyak orang. Sirup rosella merupakan produk alternatif

yang memiliki kandungan antioksidan untuk mencegah dan menanggulangi berbagai macam gangguan metabolisme pada lemak. Sirup rosella memiliki aroma dan cita rasa yang khas yaitu masam karena terdapat kandungan vitamin C di dalamnya. Akan tetapi tidak banyak orang yang menyukai untuk mengkonsumsi minuman berbahan baku dari kaliks rosella ini karena rasanya yang sangat masam. Sejak jaman dahulu masyarakat sudah mengenal jenis rosella kering memiliki potensi untuk dijadikan sebagai bahan baku pembuatan sirup sebagai frambozen karena memiliki warna merah dan aroma yang sangat khas (Rahmawati, 2012). Produk minuman dengan bahan baku kaliks rosella dapat dilakukan pengembangan untuk mengurangi rasa asam pada kaliks rosella tersebut. Oleh karena itu, untuk menarik perhatian konsumen supaya mengkonsumsi minuman obat maka perlu dilakukan inovasi bahan baku produk yang berbeda dengan membuat sirup rosella digabungkan dengan jahe. Penambahan jahe pada sirup rosella dapat menambahkan rasa dan aroma yang khas sehingga sirup rosella dapat dikonsumsi tanpa khawatir dengan rasanya yang asam.

Jahe merupakan tanaman rimpang yang berasal dari Benua Asia dan menyebar hampir keseluruh India-Cina. Jahe banyak tumbuh di Indonesia. Jahe di percaya sudah sejak jaman dulu banyak digunakan sebagai bahan rempah-rempah dan obat-obatan. Tanaman ini sudah banyak dicari dari dulu hingga sekarang karena memiliki khasiat untuk kesehatan dan juga untuk dijadikan sebagai bahan masakan. Tim Bina Karya Tani (2008), Dalam proses pembuatan obat-obatan modern ataupun obat tradisional dapat menggunakan bahan baku dari jahe.

Mulyani (2010), mengatakan bahwa tanaman jahe-jahean mengandung beberapa komponen minyak atsiri. Ada beberapa komponen kimia minyak atsiri dari beberapa jenis jahe yang memiliki senyawa aktif antimikroba dengan jumlah variasi yang berbeda (Wulandari,2010). Minyak atsiri memiliki kemampuan dapat mengganggu proses pembentukan membrane sel atau dinding sel bakteri sehingga dinding sel tidak dapat terbentuk dengan sempurna. Julianta (2008), Mengatakan pada umumnya minyak atsiri yang aktif sebagai anti bakteri mengandung gugus

fungsi hidroksil (-OH) dan karbonil. Ada beberapa macam klon tanaman jahe yang tumbuh di Indonesia yaitu jahe gajah, jahe emprit, dan jahe merah.

Jahe gajah (*Zingiber officinale*) atau biasa disebut sebagai jahe badak. Tanaman jahe ini memiliki rimpang berwarna putih kekuningan. Jahe gajah memiliki bentuk ruas yang menggebung dengan ukuran rimpang lebih besar dari jenis jahe lainnya. Jahe gajah memiliki aroma yang kurang tajam dan rasa yang kurang pedas dibandingkan dengan jenis jahe lainnya. Jahe gajah atau yang memiliki nama lain jahe badak ini juga mengandung minyak atsiri sekitar 0,18-1,6% dari berat kering.

Jahe merah (*Zingiber officinale*) atau disebut sebagai jahe sunti memiliki rasa yang sangat pedas dan aroma yang lebih tajam dibandingkan dengan jenis jahe lainnya sehingga lebih banyak digunakan sebagai bahan minyak jahe dan obat-obatan. Jahe merah memiliki ukuran rimpang yang lebih kecil dengan warna kemerahan dan memiliki serat yang kasar. Jahe merah memiliki kandungan minyak atsiri sekitar 2,58-3,90% dari berat kering.

Pemakaian jahe dapat menjadikan flavor pada sirup rosella dan juga menjadikan sirup ini memiliki manfaat sebagai minuman antioksidan yang dapat dijadikan sebagai obat. Sirup rosella mempunyai fungsional sebagai minuman yang mengandung gizi dan dapat memelihara kesehatan serta dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit pada tubuh.

Berdasarkan permasalahan yang ada di masyarakat mengenai rendahnya nilai ekonomis rosella dan kurangnya minat masyarakat dalam mengkonsumsi produk dengan bahan baku rosella maka sirup rosella dengan penambahan jenis macam jahe dibuat dengan tujuan mengurangi rasa asam dan menjadikan minuman dengan aroma dan cita rasa baru yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang diatas rumusan masalah pada penelitian ini, yaitu bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap penambahan jahe merah dan jahe gajah pada sirup rosella?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan dilaksanakan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap penambahan jahe merah dan jahe gajah pada sirup rosella.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memiliki manfaat bagi peneliti, perguruan tinggi, dan masyarakat

a. Bagi peneliti

Dapat digunakan sebagai pengalaman dan ilmu secara ilmiah mengenai pengembangan tentang pembuatan sirup rosella dengan penambahan jenis jahe

b. Bagi perguruan tinggi

Dapat membantu mewujudkan Tri Dharma Politeknik Negeri Jember

c. Bagi masyarakat

Memberikan informasi dan ilmu kepada masyarakat untuk dapat memanfaatkan rosella dan jahe menjadi produk minuman yang memiliki manfaat bagi kesehatan