

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Rosela (*Hisbiscus sabdariffa*) merupakan bunga tunggal, bunganya muncul dari ketiak daun yang terdiri dari 8-11 helai kelopak yang berbulu dengan panjang sekitar 1 cm, pangklanya saling berlekatan, dan berwarna merah. Bagian kelopak dianggap sebagai bunga oleh masyarakat pada umumnya. Bagian kelopak ini sering dimanfaatkan sebagai bahan makanan dan minuman. Bunga rosela juga merupakan tanaman yang mengandung antioksidan yaitu vitamin C dan flavonoid yang terdiri dari flavonol dan pigmen antosiamin yang telah dibuktikan oleh hasil penelitian Dwiyanti, dkk. (2011) menyatakan hasil uji metabolit sekunder pada ekstrak air kelopak bunga rosela mengandung falvonoid, antisianin, tannin dan terpenoid. Bunga ini dapat dimanfaatkan sebagai minuman kesehatan dengan diolah menjadi sirup rosela, stup rosella, agar-agar rosella, the rosella, dan jam rosella.

Rosella (*Hisbiscus sabdariffa*) mengandung beberapa zat yang sangat penting bagi kesehatan. Tiap 100 gr kelopak bunga segar mengandung 260-280 mg vitamin C. vitamin C tersebut 3 kali lipat dari buah anggur hitam, 9 kali lipat jeruk sitrus, 1- kali lipat lebih besar dari buah belimbing dan 5 kali lipat dibanding VitaminC dalam Jambu Biji. Selain itu, rosella juga besi, asam Amino, polisakarida, omega 3 dan kalsium dalam jumlah yang cukup tinggi (486 mg/100g). rasa asam dalam bunga rosela merupakan mengandung Vitamin D, Vitamnin B1,B2,niacin,riboflavin,betakaroten,zat perpaduan berbagai zat jenis asam seperti asam askorbat (vitamin C), asam sitrat, dan asam malat yang juga bermanfaat bagi tubuh. Bahan aktif yang juga terdapat dalam rosella adalah grossy peptin, anthocyanin, gluside hibiscin, dan flavonoid yang juga bermanfaat mencegah kanker, mengandalkan tekanan darah, melancarkan peredaran darah, dan sebagainya. Kandungan seratnya pun cukup tinggi yang berperan dalam melancarkan sistem pembuangan dan menurunkan kadar kolestrol dalam darah.(Eriantp,2009).

Sirup adalah cairan yang kental dan memiliki kadar gula terlarut yang tinggi, namun hampir tidak memiliki kecenderungan untuk mendapatkan kristal. Bahan baku utama pembuatan sirup adalah gula dan air. Menurut SNI 3544;2013 kadar larutan gula dalam sirup minimal 65% dengan atau tanpa bahan tambahan makanan sesuai ketentuan yang berlaku. Sebagian besar pembuatan sirup di Indonesia ahnya menggunakan gula dalam bentuk sukrosa. Jarang sekali ditemukan sirup dengan menggunakan glukosa dalam proses pembuatannya. Hal itu disebabkan rasa manis dari glukosa kurang jika dibandingkan dengan rasa manis dari sukrosa, sedangkan sirup diharuskan memiliki rasa yang sangat manis karena harus ditambah air dengan perbandingan sirup dan air 1:5 sebelum dikonsumsi.(Winarto,F.G, 2002).

Gula merupakan karbohidrat sederhana yang menghasilkan rasa manis pada makanan atau minuman dan menjadi sumber energi utama dalam tubuh. Umumnya gula dijual dalam bentuk kristal sukrosa padat yang diperoleh dari hasil ekstraksi(pemerasan) diikuti dengan pemurnian melalui distilasi (penyulingan) nira, tebu, bit gula, kelapa atau aren. Sukrosa termasuk dalam jenis disakarida yang artinya terbuat dari dua monosakarida yaitu glukosa dan fruktosa yang menyatu. Glukodsa dan fruktosa merupakan jenis gula paling sederhana yang termasuk ke dalam jenis monosakarida untuk menghasilkan energi dalam tubuh, sukrosa harus dipecah terlebih dahulu menjadi glukosa dan fruktosa terlebih dahulu. Kemudian bagian glukosa tersebut dapat diproses hingga menghasilkan energi karena tubuh hanya dapat menyerap glukosa.(Pontoh, 2007)

Sirup glukosa merupakan bahan pemanis makanan dan minuman yang berbentuk cairan, tidak berbau dan tidak berwarna. Sirup glukosa dapat digunakan untuk mengganti sebagian sukrosa dalam pembuatan sirup. Konsentrasi antara sukrosa dan sirup glukosa akan sangat mempengaruhi sifat organoleptik dari sirup bunga rosella meliputi rasa, aroma, bau, dan kekentalan. Oleh karena itu perlu adanya penentuan konsentrasi antara sirup glukosa dan sukrosa dalam pembuatan sirup bunga rosella.(Andella. M,2013)

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana proses produksi sirup rosella?
2. Bagaimana mengetahui hasil analisa biaya proses produksi?
3. Bagaimana cara menerapkan strateegi pemasaran pada proses produksi sirup Rosella?

## **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui hasil produksi dan formulasi yang disukai oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil analisa biaya dan mendapatkan kelayakan usaha produksi serta memasarkan produk Rosella yang diterima oleh konsumen.
3. Mengetahui cara penerapan strategi pemasaran sirup Rosella.

## **1.4 Luaran Yang DiHarapkan**

Luaran yang diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri ini adalah:

1. Meningkatkan nilai jual Rosella dan Menciptakan produk olahan Rosella yang disukai konsumen.

Meningkatkan daya tarik konsumen akan produk sirup Rosella.