

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu spesies tumbuhan yang berasal dari genus *Premna* adalah cincau (*Premna oblongifolia Merr*). Di Indonesia daun cincau hijau sangat mudah ditemukan dan dikembangbiakkan. Ciri khas tanaman ini yaitu memiliki daun yang tipis serta lemas dan banyak yang menjadikan daun ini sebagai gelatin. Olahan pangan dari daun cincau biasanya masyarakat secara umum menjadikan sebagai minuman penyegar dengan bentuk *gel*. Tidak banyak juga masyarakat yang belum mengetahui bahwa manfaat daun cincau hijau ini dapat sebagai penurun demam, mual panas, radang lambung serta dapat menurunkan tekanan darah tinggi (Ruhnayat, 2002).

Guna mengoptimalkan potensi bahan lokal yang ada di sekitar kita, maka perlu adanya juga kolaborasi antara pemanfaatan teknologi dan inovasi. Cincau hijau yang menjadi bahan pangan lokal dapat dijadikan sebuah produk olahan yang dapat meningkatkan nilai guna daun cincau yang dapat dikombinasikan dengan bahan-bahan pendukung lainnya. Salah satu olahannya yaitu minuman *jelly* atau *jelly drink*. Dipilih produk akhir minuman *jelly* karena pada dasarnya daun cincau mempunyai kandungan pektin yang akan membuat larutan menjadi bentuk *gel*.

Minuman *jelly* yang mempunyai karakteristik *gel* yang konsistensi gelnya lemah sehingga menyebabkan produk ini mudah dalam mengkonsumsinya dengan cara disedot (Saputra, 2007). Bahan pendukung untuk pembuatan minuman *jelly* cincau hijau ini salah satunya gula. Banyak jenis gula yang ada di Indonesia yaitu gula pasir, gula batu gula aren dan masih banyak lagi. Gula aren memiliki angka glikemik yang rendah jika dibandingkan dengan gula pasir. Gula aren menunjukkan angka glikemik 38 sedangkan gula pasir angka glikemik 58. Indeks glikemik merupakan skala atau angka yang diberikan pada makanan tertentu berdasarkan seberapa besar makanan tersebut meningkatkan kadar gula darah. Skala indeks glikemik antara 0 hingga 100. Indeks glikemik rendah jika skala 0 hingga 50, menengah 50 hingga 70 dan tinggi di atas 70 (Aritonang, 2011). Penjelasan di atas menyebutkan alasan bahwa pemilihan gula aren sangat berpotensi lebih untuk dikembangkan menjadi produk minuman *jelly*.

Karagenan merupakan salah satu jenis *gelling agent* yang memiliki kemampuan mengendalikan kandungan air dalam bahan pangan, mengendalikan tekstur serta menstabilkan makanan (Imeson, 2010). Jenis karagenan, konsentrasi serta adanya ion-ion yang menghambat pembentukan hidrokoloid dapat mempengaruhi konsentrasi gel (Iglauer, 2011).

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Belum diketahui konsentrasi gula aren yang digunakan dalam pembuatan minuman *jelly* cincau hijau agar diterima oleh panelis.
2. Belum diketahui konsentrasi karagenan yang digunakan dalam pembuatan minuman *jelly* cincau hijau agar diterima oleh panelis.

1.3 Kerangka Pemikiran

Pada dasarnya pembuatan minuman *jelly* merupakan campuran dari berbagai bahan yaitu air, bahan pengental dan atau bahan tambahan lainnya. Semua bahan dicampur dan dipanaskan sampai mendidih, lalu diangkat dan ditempatkan dalam wadah dan dikemas. Salah satu indikator minuman *jelly* yang baik adalah dengan karakteristik padatan berbentuk *gel*, namun tetap bisa dikonsumsi dengan bantuan sedotan.

Pada umumnya minuman *jelly* cincau ini mempunyai keunggulan yang kaya akan kandungan serat. Pada penelitian sebelumnya (Hermawan, 2020) sudah dilakukan pengolahan minuman *jelly* cincau hijau dengan menggunakan gula pasir. Namun pada penelitian ini menggunakan gula aren yang memiliki indeks glikemik rendah dapat menjadikan minuman *jelly* cincau hijau ini menjadi tidak biasa. Daun cincau hijau sebagai bahan utama yang digunakan yang sudah banyak diketahui mempunyai segudang manfaat bagi tubuh, daun cincau hijau ini tidak sulit ditemui. Penelitian ini fokus pada perlakuan jumlah karagenan yang digunakan dan jumlah gula aren yang ditambahkan. Jenis karagenan yang digunakan pada penelitian ini yaitu jenis karagenan kappa dengan alasan memiliki tekstur yang stabil dan lebih kokoh. Karagenan kappa tersedia banyak dipasaran sehingga mudah ditemukan.

1.4 Maksud dan Tujuan

Maksud dari penelitian ini adalah memanfaatkan cincau hijau untuk dijadikan minuman *jelly*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan konsentrasi karagenan dan gula aren yang menghasilkan minuman *jelly* cincau hijau yang diterima secara organoleptik.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini yaitu, dapat dijadikan diversifikasi minuman *jelly*. Dari hasil penelitian yang dilakukan, dapat memberikan informasi konsentrasi penambahan karagenan dan konsentrasi penambahan gula aren pada minuman *jelly* cincau hijau yang dapat diterima secara organoleptik, serta dapat menjadi sumber informasi ilmiah pengembangan dan pemanfaatan cincau hijau untuk penelitian selanjutnya.

1.6 Hipotesis

Perlakuan konsentrasi karagenan dan konsentrasi gula aren berpengaruh pada penilaian organoleptik minuman *jelly* cincau hijau.