

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) adalah jenis bunga yang tumbuh di Indonesia dan memiliki potensi yang besar sebagai sumber antioksidan karena kaya akan kandungan antosianin. Antosianin bunga telang merupakan antosianin terpoliasilasi (memiliki lebih dari dua gugus asil) dengan delphinidin sebagai aglikonnya. Antosianin terpoliasilasi memiliki kestabilan lebih tinggi dibandingkan dengan jenis antosianin yang tak memiliki gugus asil (Marpaung, 2020). Antosianin memiliki sifat fisika dan kimia yang bisa dilihat dari kelarutannya. Antosianin larut dalam pelarut polar seperti air, methanol dan aseton. Kestabilan warna senyawa antosianin dipengaruhi oleh pH atau tingkat keasaman, dan juga akan lebih stabil apabila dalam suasana asam (Zussiva et al., 2012).

Bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) mempunyai banyak manfaat seperti antioksidan, antikanker, antiinflamasi, antibiotik, dan memperkuat kinerja organ tubuh. Umumnya bunga telang ini masih dimanfaatkan sebagai obat mata, warna bunga telang yang berwarna biru dapat dijadikan sebagai pewarna alami pada manisan basah kolang-kaling (Budiasih, 2017).

Kolang-kaling (*Arenga pinata*) adalah hasil olahan biji buah aren yang masih muda (Fatah dan Yusuf, 2004). Kolang-kaling (*Arenga Pinata*) baik dikonsumsi untuk menjaga kesehatan tubuh. Kolang-kaling yang belum diolah memiliki rasa yang hambar dan tekstur yang keras sehingga, perlu diolah untuk meningkatkan minat konsumen sebelum dikonsumsi. Salah satu pengolahan kolang kaling adalah dibuat manisan basah kolang-kaling.

Manisan basah kolang kaling dengan pewarna alami kembang telang dapat menjadi peluang usaha yang baik khususnya di wilayah Provinsi Banten. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian rancang kelayakan usaha manisan kolang kaling.

1.2 Identifikasi Masalah

Pada penelitian ini terdapatnya kesulitan untuk menentukan harga bahan baku, karena harga dipasaran sangat beragam. Masalah lainnya yaitu pada umumnya manisan kolang kaling dijual dalam kemasan besar. Kemasan yang direncanakan pada penelitian ini yaitu dengan kemasan satu kali konsumsi, sehingga harus dicari produk sejenis manisan kolang kaling yang menggunakan kemasan kecil

1.3 Kerangka Pikir

Bunga telang dipilih sebagai pewarna alami merupakan alternatif pewarna yang tidak toksik, dapat diperbaharui (*renewable*), mudah terdegradasi dan ramah lingkungan. Menurut (Sotthibandhu, 2011) dalam (Pujilestari, 2015), warna biru dari bunga telang menunjukkan keberadaan dari antosianin. Melihat manfaat, sifat dari bunga telang yang mudah tumbuh di Indonesia, dan aman untuk dikonsumsi maka antosianin dari bunga telang berpotensi untuk dijadikan pewarna alami pada bahan pangan.

Pada penelitian Salwani (2020) menunjukkan semakin tinggi konsentrasi ekstrak bunga telang maka, semakin berpengaruh warna terhadap manisan basah kolang-kaling. Konsentrasi ekstrak bunga telang didapat 22,5% yang menghasilkan manisan basah kolang-kaling, memiliki nilai rata-rata kesukaan warna 4,13^a (suka – sangat suka), rasa 3,90^a (netral – suka), aroma 3,27^a (netral – suka), tekstur 3,67^a (netral – suka). Dan nilai uji antosianin sebesar 1,645 mg/100 gram produk. Perlu ditindak lanjuti mengenai analisis kelayakan usaha manisan kolang kaling dengan penambahan ekstrak bunga telang.

1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud penelitian ini adalah membuat perencanaan usaha manisan basah kolang kaling dengan pewarna bunga telang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan hasil analisis kelayakan finansial usaha manisan basah kolang kaling dengan pewarna bunga telang yang layak dijalankan.

1.5 Manfaat penelitian

Penelitian yang dilakukan dapat memberikan informasi dan masukan bagi mereka yang akan membuat usaha pangan, khususnya manisan basah kolang kaling dengan bungatelang. Dari segi ilmiah penelitian ini dapat menjadi bahan informasi dan memperkaya bahan acuan (pustaka) dalam rangka penelitian lanjutan atau penelitian sejenisnya

1.6 Hipotesis

Analisis finansial usaha manisan basah kolang kaling dari pewarna alami kembang telang menunjukkan hasil layak di jalankan