

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dimasa kini kuliner dapat dengan mudah dikenal masyarakat, hal ini menjadikan potensi yang sangat besar untuk kuliner lebih dikembangkan lagi. Kuliner menjadi salah satu sektor kreatif, dikarenakan ide kreatif banyak dipergunakan saat pelaksanaannya. Meskipun kuliner menjadi usaha yang prospektif, namun terdapat juga permasalahan yang dihadapi yaitu inovasi produk. Menciptakan inovasi pada produk merupakan salah satu tantangan agar dapat meningkatkan kompetensi usaha, terutama karena persaingan yang semakin tinggi dengan menganalisis kebutuhan dan keinginan masyarakat. Inovasi melibatkan kreativitas dan eksperimen untuk produk, jasa baru, dan kepemimpinan teknologi melalui riset dan pengembangan (Yuhendri, 2022:33).

Makanan adalah kebutuhan penting manusia. Diperlukan cukup, berkualitas baik, aman, dan terjangkau. Indonesia memiliki beragam pangan lokal yang tersebar di setiap daerahnya, salah satunya adalah sayuran. Mengonsumsi makanan dengan berbagai warna melalui sayuran dan buah sangat penting dalam pola hidup sehat (Halil & Ratnaningsih, 2019:1). Sayuran, bahan makanan fungsional, sering dimakan masyarakat dalam bentuk matang atau mentah seperti lalapan. Sayuran kaya vitamin A, C, dan serat penting. Tidak musiman, panen cepat (kurang dari 1 tahun). Beberapa jenis sayuran yang sering dijumpai dan memiliki manfaat serta

khasiat bagi kesehatan antara lain : wortel, tomat, kecipir, beluntas, daun katuk, daun pepaya, dan masih banyak lainnya (Winarti, 2010:230).

Daun katuk, sayuran kaya antioksidan, berasal dari Asia Tenggara. Konsumsi memiliki manfaat kesehatan dan disebut tanaman obat (Marganingsih et al., 2019:145). *Sauropus androgynus*, di Indonesia, dikenal sebagai tanaman katuk dari keluarga Euphorbiaceae. Daun hijau tua mengandung klorofil, bermanfaat untuk peremajaan sel dan sirkulasi darah. Daun katuk adalah semak tinggi yang tersebar luas di wilayah Asia, termasuk Cina, serta daerah tropis seperti India, Sri Lanka, Vietnam, Indonesia, Malaysia, Papua Nugini, dan Filipina. Daun katuk potensial sebagai pengobatan alternatif berkat nutrisi dan senyawa seperti karbohidrat, protein, saponin, tanin, flavonoid, steroid, dan alkaloid. Daun katuk ini membawa manfaat seperti antidiabetes, antiobesitas, antioksidan, meningkatkan ASI, anti-inflamasi, dan antimikroba (Tiara & Muchtaridi, 2018:398-399).

Dilihat dari kandungan yang dimiliki inovasi dalam pemanfaatan daun ini dapat dikembangkan lagi. Karena daun ini lebih dikenal sebagai sayuran di Indonesia, pada umumnya akan diolah menjadi menu sayur-mayur yang dimasak bersama dengan bumbu. Adapun nama lokal daun katuk di setiap daerah cukup berbeda, di suku Jawa katuk sering disebut katu, babing dan katukan, di suku Sunda disebut katuk, suku Madura menyebutnya kerakur, sedangkan di Bali dinamakan kayu-manis tetapi pemanfaatannya hanya sebatas sayur dan minuman sejenis jamu (Suprayogi, 2017:01). Daun katuk dipilih sebab produksi dari tanaman ini di Indonesia khususnya sangat melimpah, karena termasuk tanaman dengan komoditas sederhana (mudah didapat, harga murah, mudah diolah). Selain itu

tanaman ini juga memiliki kandungan protein yang tinggi, zat besi, dan kalsium (Purwantoro, 2019:20).

Sebagai tanaman hijau, daun katuk juga memiliki kandungan klorofil yang berpotensi sebagai bahan baku untuk membuat pewarna alami yang berwarna hijau. Pewarnaan pada makanan dapat memberikan kesan indah dan dapat memperbaiki warna suatu produk sehingga lebih menarik. Pewarna yang menggunakan klorofil daun termasuk kedalam pewarna alami yang dibutuhkan bahan dalam jumlah banyak agar mendapatkan warna yang bagus, selain itu kualitas kesegaran daun juga dapat mempengaruhi warna yang dihasilkan (Rachmawati & Ramdanawati, 2020:88). Menurut Subiyono, (2018:19) Pigmen hijau yang diambil dari daun, sering digunakan dalam makanan, ada dalam daun suji, pandan, katuk, dan lainnya.

Pengaplikasian pewarna alami dari daun katuk sudah dilakukan melalui penelitian Arifin et al. tahun 2021, yang melakukan substitusi pewarna serta isi pada produk bakpao. Salah satu produk minuman yang dapat berpotensi dalam pemanfaatan sari daun katuk adalah boba. Boba merupakan minuman yang praktis juga mudah dibawa. Saat ini beberapa informasi tersebar sangat cepat hingga mengakibatkan hal tersebut menjadi diminati, boba menjadi salah satunya. Minuman boba populer, tetapi tidak selalu sehat dan bisa berbahaya jika dikonsumsi secara berlebihan (Azzahra et al., 2022:2). Boba atau mutiara tapioka juga disebut minuman gelembung, bola tapioka, atau teh gelembung. Asalnya dari Taiwan pada tahun 1980-an, dan kini populer di Asia Timur, Asia Tenggara, termasuk Indonesia (Ramadhaningtyas et al., 2021:1012).

Pada tahun 1980-an kedai teh di Taiwan menjadi bisnis yang diminati karena banyak orang mencari teh yang menyegarkan, setelah itu secara tidak

sengaja menaruh Fen Yuan yang merupakan puding tapioka manis ke dalam es tehnya. Melalui kejadian ini di temukanlah inovasi baru yang disebut dengan teh susu tapioka atau teh susu mutiara, dan ketika sampai di Hongkong muncullah nama Boba dari kata bubble tea (Tandra, 2020:25). Biasanya, Teh Susu Boba terdiri dari bubuk minuman dengan rasa variasi, bola tapioka (boba), sirup, gula, dan susu manis. Kalori bervariasi antara 160 hingga 500 Kalori per porsi (500 ml). (Awalia Safitri & Parisudha, 2021:56). Hingga saat ini penggunaan boba sebagai isian pada produk minuman masih menjadi suatu hal yang banyak diminati. Kandungan kalori minuman dengan tambahan bola tapioka termasuk tinggi diantara beberapa isian lain yang lumrah digunakan dalam minuman seperti oat, red bean, juga aloe-vera (Tandra, 2020:87).

Daun katuk sebagai bahan pangan segar cenderung cepat rusak, namun bisa diolah jadi produk bernilai gizi tinggi dan harga jual tinggi. Di era modern, orang peduli pada makanan sehat yang praktis. Menggunakan daun katuk dalam produk inovatif bisa menarik minat konsumen (Marganingsih et al., 2019:145). Maka dari itu, hal tersebut dapat menjadi peluang dalam pemanfaatan daun katuk agar dapat diterima lebih luas lagi dan dapat mengikuti perkembangan. Melalui penelitian ini daun katuk sebagai salah satu pangan fungsional yang memberikan kandungan baik dapat dimanfaatkan sebagai substitusi dimana menggantikan penggunaan air dengan menggunakan sari daun katuk sekaligus sebagai pewarna dan menjadi inovasi baru bagi produk boba tersebut.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Inovasi terhadap makanan dan minuman sebagai produk olahan dengan memanfaatkan daun katuk sehingga dapat diterima masyarakat.
2. Daun katuk sebagai salah satu pangan fungsional memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bahan tambahan pangan jenis warna.
3. Melihat banyak kuliner dapat secara cepat tersebar luas, beberapa minuman dan makanan dengan banyak peminatnya dapat menjadi sarana untuk pemanfaatan pangan sebagai bahan tambahan maupun substitusi.
4. Kualitas serta tingkat kesukaan masyarakat terhadap pemanfaatan sari/ekstrak daun katuk pada boba sebagai bahan tambahan pewarna.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka diperlukannya pembatasan ruang lingkup permasalahan. Batasan masalah bertujuan untuk mempersempit ruang kaji agar lebih fokus dan menghindari pembahasan yang meluas. Adapun batasan masalah dari penelitian ini yaitu memanfaatkan daun katuk (*Sauropus androgynus (L) Merr.*) sebagai bahan tambahan pangan pewarna alami sebagai inovasi dalam pembuatan boba guna menambah kreasi penggunaan pangan lokal sebagai bahan tambahan, serta kualitas dan kesukaan masyarakat terhadap produk inovasi tersebut.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah yang diambil adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formula substitusi sari daun katuk sebagai pewarna alami dalam produk inovasi boba daun katuk?
2. Bagaimana kualitas produk boba dengan pewarna alami daun katuk dilihat dari aspek tekstur, rasa, aroma, dan warna?
3. Bagaimana kesukaan masyarakat terhadap produk boba dengan pewarna alami daun katuk dilihat dari aspek tekstur, rasa, aroma, dan warna?

1.5 Tujuan Penelitian

Mengacu pada rumusan masalah maka tujuan penelitian yang didapat adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formula substitusi sari daun katuk sebagai pewarna alami dalam produk inovasi boba yang diharapkan dapat menambah kreasi dalam pemanfaatan bahan pangan lokal.
2. Mengetahui kualitas produk boba dengan pewarna alami daun katuk melalui uji organoleptik.
3. Mengetahui kesukaan masyarakat terhadap produk boba dengan pewarna alami daun katuk melalui uji organoleptik.

1.6 Manfaat Penelitian

Dari tujuan diatas diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat secara teoritis dan secara praktis. Adapun manfaat yang penulis harapkan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

- a. Membantu meningkatkan pemahaman tentang mengubah bahan pangan fungsional lokal menjadi produk inovatif.
- b. Menyajikan informasi kepada pembaca tentang bahan pangan fungsional yang bisa ditambahkan dalam makanan.
- c. Diharapkan hasil penelitian ini bisa menjadi referensi belajar bagi rekan mahasiswa lainnya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Peneliti akan mendapatkan keterampilan dan pengalaman baru tentang boba dan inovasi menggunakan daun katuk dalam pembuatannya.

b. Bagi Masyarakat

Menjadi panduan dalam mengembangkan inovasi daun katuk dan variasi produk boba.

