

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia mayoritas penduduknya petani, pertanian sebagai ekosistem buatan untuk makanan manusia (Ul, 2018). Pertanian di Indonesia sangat menjanjikan karena memiliki banyak sekali sumber daya alam yang bisa dikembangkan seperti sayur-sayuran, rempah, buah-buahan, tumbuh-tumbuhan dan lain sebagainya. Tumbuh-tumbuhan merupakan salah satu kekayaan alam Indonesia yang secara tradisional telah dimanfaatkan sebagai tanaman obat. Bali memiliki banyak keunikan, termasuk hasil pertanian yang beragam. Hasil pertanian tersebut dapat memenuhi kebutuhan masyarakat Bali sehari-hari. Buleleng, di utara Bali, kaya akan keunikan alam dan hasil pertanian yang beragam.

Beberapa tumbuhan obat umum, seperti kumis kucing, daun dewa, blimbing wuluh, jambu biji, jeruk nipis, jahe, mahkota dewa, kunyit, lengkuas, papaya, lidah buaya, temu lawak, temu hitam, kencur, serai, sirih, dan daun sembung (*Blumea Balsamifera*) memiliki manfaat pengobatan yang luas, termasuk daun sembung (Nursamsu & Firmansyah, 2017).

Sembung adalah semak tegak dengan tinggi maksimal 4 meter. Bunganya berkelopak kuning dalam bentuk malai, sementara buahnya panjangnya sekitar 1 mm dan sedikit melengkung (Herbie, 2015). Daun sembung tunggal, hijau, panjang 10-30 cm, lebar 2,5-12 cm, tangkainya 1-2 cm. Berbentuk lonjong runcing seperti tombak, tepinya bergerigi tajam, dan permukaannya berbulun (Afin, 2013). Sembung mudah tumbuh di iklim tropis seperti Indonesia, baik di tempat terbuka,

tepi sungai, area pertanian, pekarangan, serta tanah berpasir hingga ketinggian 2.200 mdpl yang tidak terlalu basah (Herbie, 2015).

Bagian tanaman sembung yang bisa dijadikan obat adalah bagian daun dan akarnya. Berdasarkan penelitian Amalia, Sari, dan Nursanty (2017) Daun sembung mengandung berbagai senyawa kimia seperti alkaloid, flavonoid, tanin, terpenoid, dan steroid yang menghambat pertumbuhan bakteri. Biasanya, daun sembung dikonsumsi dalam bentuk lolah, campuran beberapa tanaman obat yang diminum. (Nathlie, 2009). Sembung tradisional untuk meredakan berbagai kondisi seperti rematik, nyeri haid, influenza, kembung, sakit tulang, diare, sariawan, asma, dan angina pectoris. (Rahardjo, 2016).

Menurut penelitian (Uday, 2022) Penelitian memeriksa bagaimana lamanya blanching dan tingkat kematangan daun sembung memengaruhi aktivitas antioksidan dan sifat-sifat teh celup (Uday, 2022). Menurut penelitian (Nursamsu & Firmansyah, 2017) daun sembung diolah menjadi obat tradisional. sehingga melihat dari penelitian sebelumnya daun sembung (*Blumea Balsamifera*) Peneliti melakukan inovasi menggunakan daun sembung sebagai bahan untuk membuat permen jelly.

Permen jelly adalah favorit semua usia yang terbuat dari sari buah, air, dan zat pengental gel untuk tekstur kenyal dan transparan. Terbagi menjadi permen jelly basah (dengan pengurangan cairan) dan kering (melalui proses pengeringan dari permen jelly basah). Produk ini mengandung sari buah dengan beragam rasa dan penampilan yang jernih (Atmaka, 2013).

Peneliti melakukan kegiatan wawancara langsung di Desa Selat, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng yang dimana peneliti mewawancarai salah satu seorang petani. Kemudian dari hasil wawancara tersebut yang dilakukan pada 3 Januari 2023 dikatakan bahwa daun sembung selama ini belum banyak dimanfaatkan untuk dijadikan suatu olahan produk makanan dan kebanyakan masyarakat hanya memanfaatkan daun sembung sebagai minuman fungsional yaitu *loloh*. Pengolahan daun sembung di Desa Selat, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng ini masih sangat terbatas hal tersebut membuktikan kurangnya pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam mengolah daun sembung menjadi suatu olahan makanan yang bisa meningkatkan harga jual dari daun sembung tersebut.

Berdasarkan wawancara di Desa Selat, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng yang bisa dikatakan bahwa terkait daun sembung masih belum ada inovasi makanan yang dibuat dengan menggunakan daun sembung, hanya digunakan untuk minuman fungsional saja, untuk pemanfaatan daun sembung sebagai *loloh* juga jarang dibuat oleh masyarakat sekitar. Pemanfaatan daun sembung sebagai *loloh* hanya dimanfaatkan pada saat sakit.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan di atas, daun sembung merupakan salah satu inovasi yang bisa dijadikan alternatif yang baik dan tepat dalam pembuatan permen jelly agar semakin optimal dan meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal. Sehingga peneliti melakukan penelitian yang berjudul Substitusi Ekstrak Daun Sembung (*Blumea Balsamifera*) menjadi Produk Permen Jelly yang bertujuan untuk mengetahui formulasi permen jelly daun

sembung yang baik dan untuk mengetahui kualitas dan kesukaan permen jelly daun sembung yang dinilai dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan informasi tersebut, permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Pemanfaatan daun sembung menjadi permen jelly belum pernah dilakukan oleh masyarakat.
2. Kurangnya pemanfaatan daun sembung sebagai peluang usaha, khususnya masyarakat Desa Selat, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng.
3. Tanaman daun sembung lumayan banyak, dan belum dimanfaatkan oleh masyarakat
4. Olahan produk makanan dari daun sembung masih sangat sedikit.
5. Kurangnya pengetahuan dan informasi di masyarakat terkait pemanfaatan daun sembung menjadi permen jelly.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang diidentifikasi sebelumnya, fokus pembahasan akan difokuskan pada pengujian kualitas dan preferensi permen jelly daun sembung dalam hal warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan Batasan masalah yang telah diuraikan di atas, maka di peroleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi permen jelly dengan pemanfaatan ekstrak daun sembung?

2. Bagaimana kualitas permen jelly dengan pemanfaatan ekstrak daun sembung di lihat dari warna, aroma, tekstur dan rasa?
3. Bagaimana tingkat kesukaan permen jelly dengan pemanfaatan ekstrak daun sembung dilihat dari warna, aroma, tekstur, dan rasa?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan formulasi permen jelly dengan pemanfaatan ekstrak daun sembung.
2. Untuk mengetahui kualitas permen jelly dengan pemanfaatan ekstrak daun sembung dilihat dari warna, aroma, tekstur, dan rasa.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan permen jelly dengan pemanfaatan ekstrak daun sembung dilihat dari warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian diharapkan memberikan manfaat teoritis dan praktis dengan hasil yang diinginkan sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai referensi dalam mengajar mata kuliah preservasi pangan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

2. Manfaat Praktis

1. Bagi Peneliti

Menambah pemahaman dan keterampilan dalam membuat permen jelly dengan menggunakan ekstrak daun sembung sebagai pengganti bahan, terutama dalam pembelajaran preservasi makanan.

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan praktis untuk mengolah ekstrak daun sembung menjadi permen jelly, membuka peluang usaha, dan menciptakan lapangan kerja di industri rumah tangga.

