

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah Negara yang terkenal oleh wisatanya salah satunya wisata kuliner makanan dan minuman tradisional, karena makanan dan minuman tradisional memiliki rasa, tekstur, warna dan penyajian yang khas. Salah satu contoh minuman tradisional yang sudah diperjual belikan di pasar tersebut ialah cendol. Cendol merupakan minuman khas tradisional yang memiliki tekstur lembut dan kenyal yang terbentuk dari proses gelatinisasi pati (Lestari, 2019).

Cendol pada umumnya memiliki warna hijau yang dapat meningkatkan nilai keindahan serta minat konsumen pada cendol tersebut, namun tidak jarang juga banyak produsen cendol menggunakan pewarna sintetis jenis *Rhodamin B* adalah salah satu jenis pewarna sintesis berbentuk serbuk kristal yang berwarna hijau serta mengandung jenis zat adiktif (Adriani & Zarwinda, 2019). Apabila dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama akan menyebabkan terjadinya resiko kerusakan hati, ginjal, kanker hingga menyebabkan kematian. Penggunaan zat pewarna alami sebagai pewarna pada makanan yang dapat diaplikasikan pada produk cendol. Salah satu pewarna alami yang mengandung pigmen klorofil dari daun suji (*Pleomale angustifolia*) dan daun katuk (*Sauropus androgynus*) yang sangat berpotensi

sebagai sumber warna hijau dikarenakan kandungan klorofi yang cukup banyak. Pigmen klorofi dapat dikonsumsi dengan jangka waktu yang lama dan sangat bermanfaat bagi tubuh dikarenakan dapat melawan radikal bebas serta banyak memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh.

Penelitian Safitri (2013) menyatakan bahwa tanaman suji (*Pleomale angustifolia*) memiliki daun yang mengandung pigmen klorofil yang digunakan sebagai bahan pewarna alami pada produk makanan, seperti zat warna lain pada tumbuhan. Daun katuk (*Sauropus androgynus*) adalah merupakan tumbuhan daun yang mengandung pigmen klorofil dan memiliki banyak antioksidan yang sebagian besar sangat diperlukan oleh tubuh manusia. Selain itu menurut Dewi & Astrian (2019), secara umum daun katuk dimanfaatkan sebagai makanan pendamping seperti sayur, lalapan, jamu. Untuk meningkatkan fungsi serta pemanfaatan dapat melalui pengolahan menjadi bahan pangan setengah jadi yaitu tepung daun katuk. Tepung daun katuk (*Sauropu Androgynous L. Merr*) merupakan daun katuk yang telah melalui proses pengeringan dengan menjemur daun katuk segar dibawah sinar matahari selama 1-2 hari hingga daun katuk kering lalu dihaluskan hingga menyerupai tepung. Tepung daun katuk memiliki daya simpan yang lama dan kandungan klorofil yang cukup tinggi maka tepung daun katuk dapat berpotensi menjadi pewarna alami. Pewarna alami dari tepung daun katuk mempunyai kandungan protein sebanyak 7% protein, serat kasar 19%, vitamin K, pro-vitamin A (*beta-karotena*), vitamin B, dan vitamin C, mineral 2,8%, besi, kalium, fosfor, klorofil dan magnesium (Dewi & Astrian, 2019) sehingga kandungan kadar zat besi pada daun katuk dapat pencegahan (*anemia*). Penggunaan pewarna alami dalam jangka waktu yang lama memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh.

Menurut penelitian Satyaningtyas et al (2014) tepung daun katuk memiliki kandungan klorofil 6,890 mg/kg. Tepung daun katuk secara umum diketahui mengandung klorofil yang menghasilkan warna hijau. Menurut penelitian Nuraini (2013) menunjukkan bahwa tepung daun katuk berpotensi untuk digunakan sebagai bahan pewarna alami. Tepung daun katuk sebelumnya sudah pernah diteliti oleh Sariani et al (2019) yang menyatakan bahwa penambahan tepung daun katuk pada produk makanan biskuit sagu dapat bermanfaat membantu penyembuhan penderita darah rendah (*anemia*) dan dapat meningkatkan kandungan gizi pada produk biskuit. Penelitian selanjutnya oleh Taswin et al (2018) menyapaikan bahwa penambahan tepung daun katuk dalam pembuatan dodol jagung dapat mempengaruhi warna serta bermanfaat mencegah penyakit diabetes. Irmayanti et al (2019), menyatakan bawah penambahan tepung daun katuk pada formula biskuit sangat mempengaruhi pada rasa, warna, dan tekstur. Penambahan tepung daun katuk dapat dimanfaatkan sebagai sumber makanan baru.

Penelitian selanjutnya oleh Indah Cikita et al (2016) menyatakan bahwa penambahan tepung daun katuk pada pembuatan nugget lele bermanfaat untuk mencegah penyakit anemia pada ibu hamil muda. Penambahan tepung daun katuk (*Sauropu Androgynous L Merr*) yang bertujuan sebagai alternatif pengganti tepung daun suji sebagai pewarna alami pada beberapa produk makanan maupun minuman juga bertujuan untuk mengembangkan fungsional bahan pangan lokal. Keuntungan menggunakan tepung daun katuk yang memiliki kandungan klorofil yang cukup banyak, serta mengandung pigmen klorofil pada cendol diharapkan mampu memperkaya nilai gizi dari cendol. Untuk itu peneliti tertarik untuk mengaplikasikan tepung daun katuk sebagai pewarna alami dalam produk cendol.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat di idenfikasikan permasalahan yaitu sebagai berikut :

1. Pemanfaatan tepung daun katuk yang kurang optimal di masyarakat
2. Penambahan tepung daun katuk dapat menjadi sumber pewarna alami.
3. Pemanfaatan tepung daun katuk dapat mengurangi ketergantungan pada pewarna sintetik
4. Penambahan tepung daun katuk pada produk makanan seperti cendol sebagai pewarna alami

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penulis fokus mengkaji pemanfaatan tepung daun katuk pada produk olahan cendol. Agar penelitian terarah, maka pembatasan masalah yaitu :

1. Mengkaji mutu organoleptik produk cendol dengan pemanfaatan tepung daun katuk yang meliputi aspek rasa, warna, dan tekstur.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimanakah mutu organoleptik produk cendol dengan pemanfaatan tepung daun katuk yang dapat dilihat dari segi rasa, warna, dan tekstur ?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui mutu organoleptik produk cendol dengan pemanfaatan tepung daun katuk yang dapat dilihat dari segi rasa, warna, dan tekstur.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi semua pihak yaitu peneliti maupun masyarakat lainnya, diantaranya :

1. Manfaat penelitian

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti lainnya dalam penelitian yang berkaitan dengan pemanfaatan tepung daun katuk dalam suatu produk makanan.

2. Secara Praktis

a. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat mengetahui pengaruh pemanfaatan tepung daun katuk terhadap mutu organoleptik cendol. Selain itu pula memotivasi penulis agar lebih kreatif dan inovatif melalui pemanfaatan pangan lokal fungsional.

b. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi serta motivasi kepada masyarakat terkait pemanfaatan bahan pangan lokal fungsional daun katuk.