

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Hidangan penutup atau *dessert* beberapa tahun belakang ini banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Hidangan ini merupakan makanan ringan yang pada umumnya manis dan disajikan pada saat acara makan berakhir. Hidangan penutup atau *dessert* terdiri atas dua macam, yaitu *hot dessert* dan *cold dessert*. *Hot dessert* merupakan hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan panas, seperti *pancake* atau *crepes*, *pie*, dan *hot pudding*. *Cold dessert* merupakan hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan dingin, seperti *shorbet*, puding, *mousse*, *custard*, dan *ice cream*. Salah satu produk *dessert* yang banyak dikenal adalah puding (Susanto, 2014).

Puding adalah satu hidangan penutup (*dessert*) yang enak karena mempunyai tekstur yang lembut dan manis. Puding merupakan salah satu jenis *cold dessert* atau makanan penutup dingin karena dalam pembuatannya puding mengalami proses pendinginan (Nurani, 2010). Salah satu produk *pudding* yang sedang populer adalah *silky pudding* karena mempunyai tekstur yang lembut dan manis.

Menurut Effendy (2014), *silky pudding* merupakan produk *pudding* yang memiliki tekstur lembut seperti sutra dan dikenal mulai awal tahun 2013 bersamaan dengan tren *dessert*. Cara penyajian *silky pudding* sama halnya dengan jenis puding dingin lain yang harus mengalami proses pendinginan lebih dahulu untuk menghasilkan tekstur puding yang stabil dan kokoh saat akan dikonsumsi. Kelembutan tekstur yang dimiliki *silky pudding* menjadikan produk ini banyak

diminati oleh konsumen dari berbagai usia, baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Dalam perkembangannya, *silky pudding* telah dimodifikasi dengan menggunakan sejumlah bahan alami. Modifikasi dilakukan terhadap bahan baku, warna, atau rasa.

Pada penelitian ini akan dikembangkan *silky pudding* yang dibuat dari daun saga sebagai upaya meningkatkan kembali manfaat tanaman herbal yang belum banyak diketahui oleh masyarakat modern. Daun saga (*Abrus precatorius L.*) merupakan salah satu tanaman obat di Indonesia yang memiliki banyak khasiat, diantaranya sebagai obat sariawan, amandel, dan batuk radang karena adanya kandungan yang terdapat dalam daun saga (Yuniarti, 2008).

Menurut Ratih, dkk (2017) ekstrak daun saga dapat berfungsi sebagai zat aktif pada sediaan gel sariawan terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. Selain itu pada penelitian yang dilakukan Solihah (2009), telah memanfaatkan daun saga sebagai tablet hisap untuk penggunaan yang lebih praktis, dengan melarutkan perlahan pada mulut sehingga efek lokal untuk mencegah sariawan (sebagai antibakteri) dapat tercapai. Hal ini dapat disimpulkan bahwa daun saga dapat digunakan sebagai obat.

Daun saga adalah tanaman perdu merambat yang berasal dari India, mempunyai rasa yang manis (Isnijah, 1993), sehingga dapat mengurangi jumlah gula dalam pembuatan *silky pudding*. Daun saga yang memiliki rasa yang cukup kuat maka digunakan dalam jumlah yang dapat diterima dan perlunya teknik blansir pada daun untuk mengurangi rasa langu. Daun saga juga memiliki zat klorofil atau zat hijau daun seperti daun lainnya, sehingga dapat dijadikan pewarna alami. Penggunaan sari daun saga dalam jumlah terbatas menghasilkan

silky pudding berwarna hijau pucat. Untuk mendapatkan *silky pudding* sari daun saga yang lebih hijau pekat dan lebih menarik, maka perlu dicari alternatif lain sebagai bahan pewarna alami yang aman bagi kesehatan bila dikonsumsi, mudah didapat, dan dapat diterima secara inderawi. Untuk memperbaiki warna *silky pudding* dengan penggunaan daun saga yang menghasilkan warna hijau pucat, maka digunakan warna hijau alami lainnya. Salah satunya adalah dengan menggunakan daun pisang batu (*Musa balbisiana C.*).

Daun pisang batu merupakan tanaman tropis, mudah didapat dan tumbuh subur di Indonesia. Daun pisang batu juga tidak berbahaya, dibuktikan jika selama ini dari zaman dahulu, masyarakat secara turun temurun menggunakan daun pisang batu sebagai pembungkus makanan seperti lontong, lempeng, nasi bakar, botok, dan lainnya. Daun pisang batu menghasilkan aroma harum dan tidak menimbulkan perubahan warna pada makanan yang dibungkusnya karena sifat daun pisang batu yang memperkuat ketahanan warna pada suatu makanan. Oleh sebab itu, pohon pisang batu banyak dibudidayakan dengan tujuan untuk diambil dan dimanfaatkan daunnya saja (Mastuti, 2014).

Selama ini, daun pisang batu hanya dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan yang dapat memberikan aroma pada suatu masakan. Namun ternyata dari hasil pemasakan pada makanan yang dibungkus daun pisang batu memberikan dampak lain yaitu memberikan warna hijau. Selain itu daun pisang batu memiliki zat klorofil atau zat hijau daun. Penelitian yang berkaitan dengan daun pisang batu berjudul “*Kandungan Klorofil Daun Planlet Pisang Raja Bulu (Musa paradisiaca L.var sapientum) Hasil Seleksi In vitro terhadap Cekaman*

Kekeringan” adalah Irawan, dkk (2015) telah meneliti kandungan dari daun pisang raja bulu, bahwa daun pisang mengandung zat klorofil.

Menurut (Paryanto, 2015) sebagian besar zat warna dapat diperoleh dari tumbuhan. Pada jaringan tumbuhan terdapat pigmen tumbuhan penimbul warna yang berbeda tergantung struktur kimianya. Golongan pigmen tumbuhan dapat terbentuk klorofil, karetenoid, flovonoid, dan kuinion. Dilihat dari hal tersebut, daun pisang batu dapat digunakan sebagai bahan pewarna alami.

Pada penelitian ini, peneliti tertarik menggunakan sari daun saga yang merupakan salah satu tanaman obat di Indonesia dan daun pisang batu yang memiliki zat klorofil yang dapat menjadi pengganti pewarna alami. Penggunaan sari daun saga dan daun pisang batu pada *silky pudding* diharapkan menghasilkan warna, aroma, dan rasa yang dapat diterima oleh masyarakat. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan kombinasi sari daun saga dan daun pisang batu pada *silky pudding*, dan pengaruhnya terhadap daya terima konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang, maka dapat di identifikasikan beberapa permasalahan, yaitu:

1. Apakah daun pisang batu dapat dijadikan sebagai pewarna alami dalam pembuatan *silky pudding*?
2. Bagaimana pembuatan sari daun saga dan daun pisang batu?
3. Berapa persentase penggunaan sari daun saga dan daun pisang batu yang tepat agar dapat menghasilkan warna *silky pudding* yang bagus?

4. Apakah terdapat perbedaan warna, rasa, aroma, tekstur dari *silky pudding* sari daun saga dan daun pisang batu?
5. Apakah terdapat pengaruh penggunaan kombinasi sari daun saga dan daun pisang batu dalam pembuatan *silky pudding* terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Dari hasil identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh penggunaan kombinasi sari daun saga dan daun pisang batu pada *silky pudding* terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah diuraikan, maka permasalahan yang diteliti pada penelitian ini dapat dirumuskan “Apakah terdapat pengaruh penggunaan kombinasi sari daun saga dan daun pisang batu pada *silky pudding* terhadap daya terima konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh penggunaan kombinasi sari daun saga dan daun pisang batu pada *silky pudding* terhadap daya terima konsumen pada aspek aroma, rasa, warna, dan tekstur.

1.6 Kegunan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk :

A. Mahasiswa dan Program Studi

1. Menambah literasi untuk mata kuliah Ilmu Bahan Makanan, Teknologi Minuman, Kue Tradisional dan Pangan Fungsional.
2. Menambah referensi bagi mahasiswa baru dalam proses perkuliahan.

B. Masyarakat

1. Memberikan informasi kepada masyarakat manfaat daun saga.
2. Menambah inovasi baru dalam pengolahan makanan dan minuman dengan menggunakan daun saga dan daun pisang batu.
3. Meningkatkan pengetahuan tentang produk dari hasil tanaman herbal atau tanaman obat tradisional yang dapat dimanfaatkan sebagai produk makanan baru.
4. Mengetahui potensi daun pisang batu sebagai pewarna alami pangan.