

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Bahan pewarna makanan terbagi dalam dua kelompok yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis (buatan). Tujuan pemberian warna dimaksudkan agar makanan terlihat lebih berwarna mencolok sehingga menarik perhatian konsumen. Bahan pewarna umumnya berbentuk cair dan bubuk yang larut di air. Bahan pewarna alami merupakan bahan pewarna yang bahan-bahannya banyak diambil dari tumbuh-tumbuhan. Bahan pewarna ini banyak diambil dari tumbuh-tumbuhan, contohnya seperti kunyit atau *curcuma domestica* mengandung zat warna kurkumin yang dapat memberi warna kuning pada makanan, misalnya pada nasi kuning. Buah coklat dapat digunakan untuk memberikan warna coklat pada makanan, misalnya pada es krim. Sedangkan untuk pewarna hijau pada makanan dapat diperoleh dari tumbuhan yang memiliki zat warna yang mengandung *klorofil* seperti daun suji, daun pandan, dan daun bayam (Mutiara, 2002).

Penggunaan bahan pewarna alami lebih aman untuk kesehatan dibanding dengan bahan pewarna sintetis. Bahan pewarna makanan sintetis merupakan pewarna yang memiliki campuran kimia terhadap makanan yang diwarnainya. Kelebihan pewarna sintetis adalah dapat menghasilkan warna yang lebih kuat dan stabil meski jumlah pewarna yang digunakan hanya sedikit. Selain warna yang lebih menarik, keunggulan lain pewarna sintetis atau buatan yaitu biaya yang dibutuhkan dalam

proses produksinya lebih kecil serta memiliki waktu kadaluwarsa yang jauh lebih panjang, maka harga pewarna makanan yang dijual pasaran sangat murah.

Namun dari semua keunggulan yang dimiliki oleh pewarna sintetis atau buatan yaitu pewarna sintetis memiliki bahaya terhadap kesehatan. Bahaya yang ditimbulkan dari penggunaan pewarna sintetis adalah dapat menyebabkan melemahnya sistem imun tubuh sehingga mampu melemahkan kekebalan tubuh. Selain itu pewarna makanan sintetis dapat menjadikan hiperaktifitas pada anak-anak. Beberapa gejala hiperaktif yang disebabkan oleh pewarna makanan, seperti gelisah, agresif, ketidakmampuan untuk fokus dan gugup. Gejala ini yang disebabkan oleh pewarna makanan sintetis yang berbahaya adalah reaksi alergi, serangan asma, migraine, pandangan kabur, kecemasan dan munculnya masalah pada perilaku. Sudah seharusnya para konsumen untuk menggunakan bahan pewarna alami, karena telah diketahui banyaknya bahaya dari pewarna makanan sintetis di atas (Syah, 2005).

Singkong merupakan jenis tanaman alami dengan nama latin *Manihot esculenta* dan termasuk dalam *famili Euphorbiaceae*. Produksi singkong di Indonesia cukup banyak, pada tahun 2015 sebanyak 980.217 pohon telah dipanen, dan menghasilkan 22 ton singkong serta 10 ton daun singkong (Kementerian Pertanian RI, 2015). Pemanfaatan daunnya bisa digunakan sebagai sayuran, lalapan dan obat tradisional, serta umbinya dapat dijadikan sebagai bahan makanan pokok karena mengandung banyak karbohidrat. Tanaman ini merupakan tanaman yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Kandungan zat gizi dalam tanaman singkong yaitu Karbohidrat, Phosphor, Kalsium, Vitamin C, Protein, Zat Besi, Lemak, Vitamin

B1. Sehingga banyak dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan bahan makanan, dan obat-obatan (Winarno, 2005).

Daun singkong atau *Manihot esculenta* merupakan jenis daun hijau yang memiliki *klorofil* pada jaringannya. Zat *klorofil* memberi warna hijau pada daun tumbuhan. *Klorofil* atau pigmen utama tumbuhan banyak dimanfaatkan sebagai *food supplement* yang dimanfaatkan untuk membantu mengoptimalkan fungsi metabolik, sistem imunitas, detoksifikasi, meredakan radang dan menyeimbangkan sistem hormonal (Yuniwati, 2012).

*Klorofil* adalah kelompok pigmen fotosintesis yang umum terdapat dalam tumbuhan, menyerap cahaya yang didapatkan serta menciptakan cahaya hijau yang menyebabkan tumbuhan memperoleh ciri warnanya (Mutiara, 2002). Beberapa tanaman yang banyak mengandung klorofil yaitu daun suji, daun katuk, daun singkong, bayam dan cincau (Mutiara, 2002).

Daun singkong selain dimanfaatkan sebagai bahan makanan, juga dapat digunakan sebagai obat untuk menyembuhkan berbagai penyakit dan gangguan kesehatan. Di antaranya sebagai obat rematik, sakit kepala, demam, luka, diare, cacingan, disentri, dan beri-beri. Daun singkong telah dimanfaatkan sebagai bahan campuran pada berbagai makanan dan obat-obatan. Selain itu, daun singkong banyak digunakan untuk keperluan konsumsi sebagai bahan sayuran dan lalapan.

Daun singkong merupakan daun dari tanaman singkong yang berbentuk menjari dan berwarna hijau. Dengan memiliki warna hijau yang dihasilkan melalui

tingkat klorofil yang tinggi pada daun singkong mampu sebagai pengganti bahan pewarna alami pada makanan dan daun singkong dapat diolah sebagai pewarna alami makanan berwarna hijau yang dapat diaplikasikan pada kue tradisional.

Kue tradisional Indonesia merupakan kuliner yang telah ada sejak lama. Secara umum ada dua jenis kue tradisional berdasarkan karakteristik yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah adalah kue yang memiliki tekstur lembut, empuk dan relatif basah. Jenis kue ini biasanya memiliki umur simpan yang pendek karena kadar airnya tinggi. Sedangkan kue kering adalah kue yang memiliki tekstur renyah sehingga memiliki umur simpan yang relatif lama karena memiliki kadar air yang sedikit.

Keberadaan kue tradisional cukup diminati banyak kalangan masyarakat Indonesia. Zaman dahulu kue tradisional banyak dijual hanya dipasar tradisional maka sering kali kue tradisional disebut sebagai jajanan pasar. Namun saat ini dengan perkembangan zaman kue tradisional tidak hanya tersedia di pasar tradisional. Kini kue tradisional mulai banyak di jual di toko kue modern pinggir jalan maupun mall. Banyak pilihan kue tradisional yang dijual dalam kemasan yang menarik dengan cita rasa yang lezat sehingga harga jual terhadap kue tradisional sangat variatif.

Kue tradisional memiliki cita rasa manis , gurih dan asin. Kue tradisional yang cukup diminati oleh kalangan masyarakat salah satunya adalah kue bugis, karena kue bugis banyak digunakan sebagai sajian tradisional pada kesempatan khusus. Kue bugis merupakan jenis kue basah yang memiliki rasa dan penampilan yang dapat

menarik selera makan karena bentuk dan rasanya yang beraneka ragam seperti kue bugis ketan, kue bugis poci, lapek bugis dan sebagainya. Kue bugis ketan merupakan ciri khas dari kue basah yang diolah dengan teknik pengolahan dikukus dan kue ini dibungkus dengan dua pilihan menggunakan daun pisang atau plastik. Kue basah ini mempunyai tekstur yang kenyal karena berbahan dasar tepung ketan dan diberi isian berupa kelapa parut yang dicampur dengan gula merah bahan isian biasanya disebut unti. Pada umumnya kue bugis berwarna hijau, karena telah diberi cairan ekstrak daun suji dan daun pandan, tetapi masyarakat sering memberi bahan tambah pewarna makanan agar tampak lebih menarik dengan menggunakan pewarna sintetis atau buatan.

Banyaknya manfaat yang terdapat pada daun singkong untuk kesehatan tubuh dengan begitu perlunya uji coba sebuah produk yang menggunakan daun singkong. Pemilihan daun singkong sebagai pewarna alami ditujukan untuk memberi variasi warna yang dihasilkan dan diharapkan dapat menambah gizi karena terdapat kandungan gizi pada daun singkong sehingga diperoleh kue yang memiliki manfaat untuk kesehatan. Agar penggunaan daun singkong terhadap kue tradisional menambah inovasi baru dalam pemanfaatan dan pengembangan ini. Diharapkan penelitian ini dapat berguna dalam dunia kuliner dan memperkenalkan daun singkong sebagai bahan alternatif pewarna alami daun suji. Dengan demikian, penulis melakukan penelitian agar mengetahui pengaruh formula penggunaan pewarna alami ekstrak daun singkong yang tepat pada kue bugis terhadap daya terima konsumen.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

1. Apakah daun singkong dapat dibuat sebagai alternatif pewarna hijau?
2. Bagaimanakah tahap pembuatan pewarna hijau dari daun singkong?
3. Bagaimanakah cara penggunaan pewarna alami ekstrak daun singkong dalam pembuatan kue bugis?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ekstrak daun singkong pada kue bugis terhadap daya terima konsumen meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penelitian ini dibatasi pada “penggunaan pewarna alami ekstrak daun singkong pada kue bugis terhadap daya terima konsumen yang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur”

## **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, maka dapat dirumuskan “Apakah terdapat penggunaan ekstrak daun singkong pada kue bugis terhadap daya terima konsumen?”

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penggunaan pewarna alami ekstrak daun singkong pada kue bugis terhadap daya terima konsumen.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Hasil yang nantinya diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk :

1. Mendapatkan formula terbaik pada pewarna alami ekstrak daun singkong pada kue bugis
2. Menambah variasi pewarna alami pada pengolahan makanan
3. Menambah nilai ekonomis daun singkong
4. Mengoptimalkan penggunaan daun singkong sebagai pewarna alami pengganti daun suji