

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat saat ini lebih memilih yang serba praktis dan cepat sehingga menimbulkan gaya hidup serba instan menyebabkan terganggunya pola makan seimbang yang tidak memikirkan kandungan gizi dalam konsumsi sehari-hari. Tingginya aktivitas serta tuntutan pekerjaan terutama bagi yang tinggal di daerah perkotaan membuat masyarakat cenderung mengesampingkan gaya hidup sehat. Seiring berkembangnya teknologi membuat masyarakat mulai menyadari bahwasanya makanan tidak hanya berfungsi sebagai pengenyang perut ataupun pemuas selera saja, kini masyarakat mulai menilai makanan dari aspek gizi dan fisiologisnya untuk memenuhi kebutuhan gizi yang diperlukan oleh tubuh. Hal ini menunjukkan adanya potensi yang besar dalam mengembangkan pangan fungsional untuk meningkatkan taraf kesehatan masyarakat. Oleh karena itu perlu diimbangi dengan mengonsumsi pangan fungsional untuk mempertahankan status kesehatan.

Pangan fungsional merupakan suatu produk baik itu makanan ataupun minuman yang memberikan keuntungan untuk mempengaruhi fungsi fisiologis terhadap meningkatnya kesehatan tubuh sehingga dapat mencegah suatu penyakit (Marsono, 2007). Pangan fungsional memiliki karakteristik sensori dalam segi warna, tekstur maupun citarasa, dan dapat diterima oleh masyarakat yang mengonsumsinya serta tidak memiliki efek samping yang berbahaya bagi tubuh (Winarti & Nurdjannah, 2005).

Salah satu bentuk pangan fungsional yang diyakini manfaat kesehatannya bagi tubuh selain dari karakteristik bahan yang digunakan serta menarik adalah minuman herbal. Minuman herbal yang digemari banyak masyarakat Indonesia salah satunya ialah teh herbal. Teh herbal atau *tisane* merupakan teh yang terbuat dari selain daun *camellia sinensis*. Menurut Dow (2014), *tisane* dapat diramu dari satu botani atau kombinasi tumbuhan yang diseduh dari bunga, daun, batang, biji, buah dan bahkan akar. Untuk hidup sehat, *tisane* dikonsumsi dengan cara yang sama seperti teh diminum untuk memberi manfaat bagi tubuh. Bahan alami yang dapat dijadikan teh herbal adalah bunga rosella dan kulit jeruk.

Rosella (*hibiscus sabdariffa linn*) adalah tanaman yang sudah banyak dikenal dan dimanfaatkan diberbagai negara termasuk di Indonesia. Bagian yang dimanfaatkan dari tanaman ini pada umumnya adalah bunganya yang berwarna merah. Pemanfaatan bunga rosella sebagai bahan pangan sangat beragam, antara lain sebagai teh herbal, selai, jus, penyedap rasa, pewarna, dan lain-lain. Kandungan penting yang terdapat pada kelopak bunga rosella adalah pigmen *antosianin* yang merupakan senyawa *flavonoid* yang berperan sebagai antioksidan dan dipercaya dapat menangkal radikal bebas (Mardiah et al., 2009).

Disamping itu, kelopak bunga rosella rentan mengalami kerusakan karena mempunyai kadar air yang cukup tinggi yaitu 86,2% (Maryani dan Kristiana, 2008). Popy dan Annen (2009) menyatakan setelah panen kelopak bunga rosella akan mengalami kerusakan setelah dua hari. Pengeringan merupakan salah satu upaya yang tepat untuk mencegah terjadinya kerusakan pada bunga rosella.

Jeruk merupakan komoditi buah yang populer dan digemari di dunia sehingga mudah untuk menemukannya. Terdapat berbagai jenis jeruk di Indonesia yang tersebar luas karena cenderung mudah untuk dibudidayakan, salah satunya ialah jeruk mandarin (*citrus reticulata*). Varietas lain dari jeruk mandarin diantaranya *satsuma*, *santang*, *dancy*, *honey*, *pixie*, dan *tangerines* (Bagaskara, 2021). Jeruk santang (*clementine*) merupakan persilangan jeruk mandarin dan jeruk manis (Bayer et al., 2009).

Jeruk yang termasuk jenis *clementine* yaitu jeruk santang memiliki ukuran lebih kecil dari jeruk pada umumnya. Jeruk santang biasa dikonsumsi saat perayaan hari besar masyarakat Tionghoa Indonesia. Banyaknya peminat jeruk santang membuat penjualannya meningkat dan tersedia tidak hanya di pasar swalayan melainkan hingga di pasar tradisional. Kelebihan dari jeruk santang berupa rasa daging buah dominan manis, kulit berwarna oranye, mudah dikupas, cenderung tanpa biji dan beraroma kuat. Buah jeruk umumnya dikonsumsi secara langsung dalam keadaan segar. Selain bagian buah yang bisa dikonsumsi, bagian kulit buah jeruk juga dapat dimanfaatkan sebagai penyedap masakan, sumber pewarna, perisa, perasa, obat, maupun anti bakteri.

Kulit jeruk *santang* termasuk salah satu limbah dari buah yang belum banyak dimanfaatkan. Dalam penggolongannya sebagai bagian dari jeruk mandarin (*citrus*

reticulata), manfaat kulit jeruk santang diklasifikasikan seperti kulit jeruk mandarin. Kulit jeruk mandarin (*citrus reticulata*) sangat bermanfaat bagi kesehatan dan memiliki kandungan antioksidan yang lebih tinggi dari pada dagingnya. Kulit jeruk mandarin (*citrus reticulata*) juga mengandung beberapa senyawa yang penting seperti senyawa *flavonoids*, *phenolic acids* dan *adrenergic amines* (Adhi P et al., 2009).

Penggunaan rosella (*hibiscus sabdariffa linn*) dan kulit jeruk santang sebagai bahan baku pembuatan teh herbal yang keduanya memiliki metode sama dalam pengolahannya, yaitu metode pengeringan. Bunga rosella memiliki kandungan air yang cukup tinggi sehingga cepat terjadinya proses pembusukan. Selain itu, metode pengeringan sangatlah cocok dalam pembuatan teh herbal yang bahannya dicirikan memiliki kadar air sedikit. Pengeringan memiliki manfaat untuk memperpanjang usia penyimpanan pangan.

Tujuan dari pengeringan adalah mengurangi kadar air bahan sampai batas aman dari perkembangan mikroorganisme dan aman dari aktivitas enzim yang dapat menyebabkan pembusukan (Afrianti, 2013). Sebagai alternatif yang cepat dan mudah, metode pengeringan menggunakan pengeringan buatan (*artificial drying*). Salah satu pengeringan buatan (*artifial drying*) yaitu adibiatis yang menggunakan *cabinet dryer* terdiri dari *cabinet dryer* besar dan *cabinet dryer* kecil. Dalam penelitian ini, penggunaan *cabinet dryer* kecil menjadi pilihan yang tepat dikarenakan memiliki suhu yang dapat diatur dan stabil, dapat menjaga higienitas bahan dan mempermudah proses pembuatan *tisane*.

Rosella merupakan tanaman yang kaya akan manfaat namun masyarakat kurang meminati dalam bentuk aslinya. Sedangkan pemanfaatan kulit jeruk masih belum maksimal dikarenakan masyarakat kurang mengetahui khasiat dari kulit jeruk. Dalam penelitian ini, dilakukan tiga perbedaan perlakuan yang terdiri dari perbandingan persentase bunga rosella (*hibiscus sabdariffa linn*) kering dengan kulit jeruk santang kering. Rasio perbandingan terdiri dari 30%, 40%, dan 50% bunga rosella kering. Sehingga terdapat bunga rosella kering berbanding kulit jeruk santang kering (30%:70%), (40%:60%), (50%:50%).

Guna meningkatkan konsumsi pangan fungsional dalam bentuk minuman, *tisane* menjadi pilihan yang solutif dan juga inovatif karena memanfaatkan limbah

kulit jeruk santang yang menjadi limbah dari buah yang banyak dikonsumsi. Selain itu, *tisane* bunga rosella kering dan kulit jeruk *santang* kering memiliki kandungan yang kaya akan antioksidan sehingga baik untuk kesehatan tubuh serta memiliki manfaat baik untuk tubuh. Harapan dari minuman *tisane* kulit jeruk *santang* kering dan bunga rosella kering ini adalah untuk membuat minuman fungsional yang mudah dinikmati dengan cara yang praktis serta menyenangkan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah formulasi pembuatan *tisane* kulit jeruk santang kering dan bunga rosella kering dengan perbandingan yang berbeda?
2. Bagaimanakah proses pembuatan *tisane* kulit jeruk santang kering dan bunga rosella kering?
3. Apakah perbandingan kulit jeruk santang kering dan bunga rosella kering pada pembuatan minuman *tisane* berpengaruh terhadap aspek organoleptik?
4. Berapa perbandingan kulit jeruk santang kering dan bunga rosella kering yang dibutuhkan untuk menghasilkan minuman *tisane* yang disukai?
5. Apakah terdapat pengaruh terhadap perbedaan perbandingan kulit jeruk santang kering dan bunga rosella kering pada pembuatan formulasi minuman *tisane*?
6. Apakah terdapat pengaruh perbandingan kulit jeruk santang kering dan bunga rosella kering pada minuman *tisane* terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka penulis akan membatasi masalah yang akan diteliti yaitu “Pengaruh Perbandingan Kulit Jeruk Santang (*Clementine*) Kering dan Bunga Rosella (*Hibiscuss Sabdariffa Linn*) Kering Pada Pembuatan Minuman *Tisane* Terhadap Daya Terima Konsumen” yang ditinjau dari aspek organoleptik (warna, aroma, rasa, kepekatan dan tingkat kegetiran).

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi beberapa permasalahan di atas maka perumusan masalah pada penelitian ini, apakah terdapat pengaruh perbandingan kulit jeruk santang kering dan bunga rosella kering pada pembuatan minuman *tisane* terhadap daya terima konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka tujuan penulisan ini adalah untuk menganalisis pengaruh perbandingan kulit jeruk santang kering dan bunga rosella kering pada pembuatan minuman *tisane* terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Adapun hasil yang akan diperoleh dari penulisan ini diharapkan berguna :

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan sebagai kontribusi positif untuk mata kuliah Pengawetan Makanan.
2. Bagi masyarakat, untuk memperkenalkan pemanfaatan dari kulit jeruk kering dan bunga rosella kering dalam pembuatan minuman.
3. Bagi dunia industri, digunakan sebagai salah satu upaya optimalisasi pengolahan kulit jeruk dalam pembuatan minuman fungsional serta peluang untuk mengelola limbah kulit jeruk yang higienis.
4. Dapat dijadikan sebagai acuan atau referensi pada penulisan selanjutnya.
5. Menghasilkan suatu inovasi produk olahan minuman fungsional kekinian yang praktis, memiliki manfaat dan menarik.