

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki beragam minuman tradisional yang kaya akan rasa. Minuman tradisional mencakup warisan budaya dan tradisi dari berbagai suku dan daerah di Indonesia. Sejarah minuman tradisional berhubungan erat dengan perjalanan budaya dan perdagangan di Indonesia. Perkembangan minuman ini juga banyak dipengaruhi oleh kekayaan alam Indonesia yang melimpah dengan sumber dayanya seperti teh, kopi, kelapa, gula aren, jahe dan rempah-rempah. Minuman tradisional Indonesia memiliki cita rasa yang khas dan menggugah selera. Beberapa contoh minuman tradisional yaitu bajigur dari Jawa Barat, bir pletok dari Jakarta, dan wedang uwuh dari Yogyakarta (Kemenparekraf, 2023). Salah satu contoh minuman Indonesia yang sering ditemui yaitu cendol dari Jawa Barat (Bandung).

Cendol adalah salah satu minuman tradisional yang bahan utamanya padi-padian dan kacang-kacangan, minuman ini telah dikenal luas dan populer di Indonesia (Ambarningrum, 2021). Cendol berbahan dasar tepung beras dan tepung hunkwe yang dicampur dengan air lalu dimasak sehingga terbentuk gelatinisasi (Patmawati et al., 2011). Menurut Zebua dalam Octaviana (2020) saat pengolahan cendol, terdapat beberapa komposisi jenis tepung yang digunakan yaitu tepung beras, tepung tapioka, tepung hunkwe, tepung sagu aren ataupun kombinasi dari tepung beras dan tepung sagu aren. Campuran adonan ini kemudian didorong melalui saringan halus berlubang-lubang ke dalam air es sehingga membentuk butiran-butiran kecil. Butiran ini disebut dengan cendol. Cendol memiliki rasa yang tawar, rasa manis pada cendol didapatkan dari pelengkap yaitu gula merah cair dan potongan nangka serta santan kelapa sebagai pemberi rasa gurih. Umumnya ditambahkan es serut atau es batu untuk menambahkan sensasi kesegaran. Cendol dapat disajikan dalam berbagai variasi, termasuk variasi lokal yang khas dari masing-masing daerah.

Cendol umumnya berwarna hijau yang terbuat dari ekstrak daun suji dan daun pandan. Adonan cendol diberikan pewarna makanan dan air daun suji agar terlihat lebih menarik, aroma daun pandan juga menambahkan kenikmatan cita rasa (Zuhdiyah et al., 2024). Menurut Permenkes RI No.772/Menkes/Per/IX/1998, Zat pewarna adalah bahan tambahan yang digunakan untuk meningkatkan atau mengubah warna makanan. Terdapat dua jenis zat pewarna diantaranya yaitu pewarna alami (berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur dan buah) dan pewarna sintetis (umumnya berasal dari zat kimia). Kandungan zat kimia dalam pewarna makanan ada yang aman untuk dikonsumsi dalam jumlah tertentu dan pewarna makanan yang tidak layak serta tidak aman untuk dikonsumsi (Zuhdiyah et al., 2024).

Dalam pembuatan cendol, rata-rata para penjual memberikan pewarna sintetis yang tidak aman jika dikonsumsi sehingga warna cendol yang dihasilkan memiliki warna yang mencolok agar konsumen tertarik untuk mengonsumsi. Zat pewarna yang digunakan mengandung *Rhodamin B* yaitu zat yang terbuat dari pewarna tekstil sehingga dilarang penggunaannya dalam produk olahan pangan. Menurut Surat Keputusan Dirjen POM No. 00386/C/SK/II/90 tentang perubahan lampiran Permenkes No. 239/Men.Kes/PER/V/85 perihal zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya bagi kesehatan (Pistanty & Setyawan, 2017). Pentingnya pewarnaan pada olahan pangan, maka disarankan agar masyarakat lebih baik memilih pewarna alami yang tentu lebih aman untuk dikonsumsi serta memiliki banyak kandungan yang baik untuk kesehatan (Zuhdiyah et al., 2024). Pewarna alami didapatkan dalam buah, sayur maupun tumbuhan. Salah satu buah yang memiliki potensi sebagai sumber pewarna alami yaitu buah nangka.

Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) merupakan salah satu buah yang paling umum ditemukan di daerah tropis, khususnya di Indonesia. Buah ini dapat ditemukan di seluruh wilayah Indonesia. Termasuk dalam famili *Moraceae*, nangka memiliki ukuran daging buah yang besar, aroma yang harum serta rasa yang manis (Anggriana et al., 2017). Nangka umumnya dimakan dalam keadaan segar, dicampur dalam es, dihaluskan menjadi minuman (jus) atau diolah menjadi berbagai jenis makanan daerah seperti dodol, kolak, selai, nangka goreng tepung, keripik dan lain-lain (Nuh et al., 2020). Terdapat dua macam nangka berdasarkan

pohon dan buah nangka yaitu pohon nangka besar dan pohon nangka mini. Sedangkan berdasarkan kondisi daging buahnya dibedakan menjadi tiga jenis yaitu nangka bubur, nangka salak dan nangka cempedak. Di Indonesia, nangka memiliki varietas unggul diantaranya yaitu nangka belulang (nangka celeng), nangka cempedak, nangka dulang, nangka kandel, nangka kunir, nangka merah, nangka mini, nangka salak, dan nangkadak (Sejati, 2017).

Nangka mengandung pigmen karotenoid yang merupakan pigmen alami pemberi warna kuning kemerahan serta karoten meningkat seiring dengan kematangan daging buah nangka (Ranasinghe et al., 2019). Oleh karena itu daging buah nangka dapat dijadikan pewarna alami pada olahan pangan yaitu berupa sari buah. Manfaat sari buah nangka dalam pembuatan cendol selain sebagai pewarna alami yaitu memberikan nilai gizi tambahan pada cendol yaitu kalium yang berfungsi untuk menjaga kesehatan jantung, keseimbangan cairan elektrolit dan menjaga tekanan darah (Biworo et al., 2015).

Daging buah nangka digunakan dalam olahan sari nangka karena selain memiliki kandungan karotenoid juga karena memiliki rasa manis khas dan aroma yang kuat jika dibandingkan dengan bagian buah nangka lainnya (biji nangka dan jerami nangka). Sifat daging buah nangka yang mudah rusak karena memiliki kandungan air dan gula reduksi yang sangat tinggi (Fauzan, 2010). Oleh karena itu, untuk memperpanjang masa simpan daging buah nangka dapat dimanfaatkan menjadi sari buah nangka.

Sari buah umumnya dikonsumsi masyarakat sebagai minuman perasa. Sari buah adalah cairan yang dihasilkan dari proses pengepresan, pengahancuran atau ekstraksi buah segar yang sudah matang, kemudian disaring untuk mendapatkan cairan yang murni (Satuhu, 1994 dalam acuan Zuhdiyah et al., 2024). Sari buah nangka merupakan cairan dari hasil pengepresan buah nangka dalam keadaan matang sehingga memiliki rasa manis nangka dan aroma nangka yang maksimal.

Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penggunaan Sari Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Pada Pembuatan Cendol Terhadap Nilai Ph, Uji Daya Serap dan Mutu Sensoris”. Dengan tujuan yaitu mengoptimalkan potensi nangka dan memperluas

manfaatnya, sehingga dapat dijadikan sebagai olahan nangka yang inovatif dan meningkatkan nilai gizi dari nangka, serta untuk meneliti pengaruh nangka terhadap karakteristik minuman cendol.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah, dapat diuraikan identifikasi masalah penelitian yaitu :

1. Belum terdapat pemanfaatan sari buah nangka sebagai bahan pewarna alami pada produk cendol.
2. Belum terdapat formula persentase penggunaan sari buah nangka yang tepat agar menghasilkan produk cendol yang berkualitas baik.
3. Belum terdapat pengaruh penggunaan sari buah nangka terhadap nilai pH dan daya serap.
4. Belum terdapat pengaruh penggunaan sari buah nangka terhadap mutu sensoris yang meliputi aspek : warna, rasa, aroma dan tekstur.

1.3 Pembatasan Masalah

Pada penelitian ini, penulis membatasi pada pengaruh penggunaan sari buah nangka pada pembuatan cendol terhadap nilai pH, uji daya serap dan mutu sensoris. Aspek untuk mutu sensori yang akan diteliti dibatasi pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka didapatkan rumusan masalah penelitian sebagai berikut : “Apakah terdapat pengaruh penggunaan sari buah nangka pada pembuatan cendol terhadap sifat fisik dan mutu sensoris?”

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis pengaruh penggunaan sari buah nangka pada pembuatan cendol terhadap sifat fisik dan mutu sensoris.

1.6 Manfaat Penelitian

Bagi Mahasiswa :

1. Menyediakan sumber informasi tambahan bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk mendukung penelitian dan pengembangan ilmu pengetahuan
2. Meningkatkan kemampuan memecahkan masalah kompleks dan mengembangkan solusi yang inovatif
3. Meningkatkan partisipasi serta keterlibatan mahasiswa dalam mempelajari dan mengembangkan pengetahuan tentang keanekaragaman bahan pangan lokal.

Bagi Program Studi :

1. Sebagai bagian dari upaya memberikan manfaat bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Menjadi referensi untuk pengembangan produk pada mata kuliah pengolahan makanan nusantara.

Bagi Masyarakat :

1. Memberikan kontribusi pada pengembangan produk cendol yang inovatif dibidang jasa boga melalui referensi yang diberikan
2. Menjadi sumber referensi pada pengembangan produk olahan nangka serta sari buah nangka.