

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Terjadi perubahan dalam beberapa tahun terakhir pada preferensi konsumen makanan menuju produk dengan label “*clean-label*” (bersih), yaitu makanan yang menggunakan bahan alami tanpa pewarna sintetis. Di Indonesia, tren ini juga mulai terasa, meningkatnya permintaan terhadap bahan pewarna alami untuk kue dan produk olahan lainnya (Imbarex, 2025). Pewarna makanan merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang cukup penting bagi industri makanan karena berfungsi untuk mempercantik penampilan makanan. Beragam bahan dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami, umumnya berasal dari tumbuhan seperti rosela merah, bit, bunga telang, kunyit, pandan, dan bayam yang masing-masing mengandung pigmen khas antosianin, betalain, kurkumin, atau klorofil yang memberi warna merah, ungu, biru, kuning dan hijau (Vega et al., 2023).

Berdasarkan data PRMP Perkebunan (2025) Di Pulau Jawa, Bali, dan Sumatera, rosela merah banyak dibudidayakan baik secara komersial maupun oleh petani kecil, menjadikannya salah satu tanaman yang potensial di sektor perkebunan nasional. Di bawah tanggung jawab Pusat Standarisasi Instrumen Perkebunan, Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat (Balittas), yang sekarang dikenal sebagai BSIP Pemanis dan Serat, memainkan peran penting dalam pengembangan varietas rosela merah di Indonesia. Lembaga ini fokus pada pemuliaan tanaman untuk menghasilkan varietas yang unggul, pengembangan metode budidaya yang lebih efisien, dan pengolahan pascapanen untuk meningkatkan nilai tambah produk berbasis rosela merah.

Provinsi Riau merupakan salah satu daerah budidaya rosela merah yang berkembang di Sumatera, sehingga menyediakan bahan baku lokal yang mudah diakses oleh pelaku usaha pangan tradisional. Di Provinsi Riau, tanaman bunga rosela merah banyak ditemukan di kota Pekanbaru dan Kuok. Banyaknya budidaya bunga rosela merah ditandai dengan banyaknya produk makanan dan minuman yang diolah dari bahan dasar bunga rosela merah, seperti sirup, manisan, lalapan dan daunnya yang digunakan untuk membersihkan ikan yang hendak dimasak.

Masyarakat setempat mulai membudidayakan rosela merah secara komersial karena banyak manfaatnya (Syafriani et al., 2021).

Rosela merah mengandung pigmen antosianin yang menghasilkan warna merah pada tingkat pH rendah. Rosela merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) adalah salah satu sumber pigmen antosianin yang belum banyak dimanfaatkan. Ekstrak rosela merah telah diterapkan sebagai pewarna alami pada beberapa produk seperti minuman serbuk, kue dan selai lembaran, dengan hasil bahwa warna dan penerimaan konsumen bisa terpengaruh oleh konsentrasi pewarna (Mahfud, 2015).

Bunga rosela memiliki dua macam warna, yaitu rosela merah dan rosela ungu. Keduanya memiliki manfaat yang sama, tetapi rasanya yang sedikit berbeda. Rosela merah memiliki rasa yang sedikit asam, sedangkan rosela ungu tidak terlalu asam. Bunga rosela kering dapat berwarna merah atau ungu tergantung pada varietasnya (Ashfiya, n.d.).

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh adanya kesenjangan penelitian dalam studi-studi sebelumnya. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Isnaini (2010), Nafiunisa, dkk (2017), dan Nurcahyo dan Kusnadi (2019) diperoleh kesimpulan bahwa ekstrak rosela merah dapat diaplikasikan pada produk pangan. Penelitian tentang pengaplikasian ekstrak rosela merah pada produk pangan dilakukan oleh Aini (2022), Marak, dkk (2022), (Febrinasari et al., 2023), dan (Isnaini, 2010) menunjukkan bahwa ekstrak rosela merah telah diaplikasikan pada produk pangan seperti *red velvet cake*, muffin, dodol, kue mangkuk, agar-agar, kue lapis dan sirup. Namun pada penelitian-penelitian terdahulu tersebut pengaplikasian ekstrak rosela merah pada produk pangan masih terbatas, belum secara khusus membahas penggunaan ekstrak rosela merah pada kue tradisional Indonesia khususnya pada kue kering.

Kue tradisional merupakan kue khas dalam negeri sebagai bagian dari hasil warisan budaya bangsa dan diajarkan secara turun temurun ke generasi selanjutnya. Keberagaman kuliner di Indonesia merupakan kekayaan yang sangat penting sebagai bagian dari budaya Indonesia, dan kue tradisional biasa dijual di pasar-pasar tradisional (Kamal & Herryani, 2020). Keberadaanya mencerminkan sejarah, tradisi, dan identitas dari masyarakat Indonesia yang kaya akan nilai lokal dan budayanya. Kue tradisional mempunyai ciri khas tertentu seperti mempunyai

sejarah dan asal-usul yang berbeda dengan kue modern. Pemanfaatan bahan lokal dan masyarakat lokal yang mempunyai keahlian dalam mengolah bahan tersebut dengan menggunakan peralatan tertentu sehingga mempunyai kesan khusus untuk menjadi kue tradisional. Kue tradisional mempunyai cita rasa yang unik sehingga digemari dan disukai oleh masyarakat sekitar (Natalina et al., 2023).

Dalam pembuatan kue tradisional seperti kue basah dan kue kering, penggolongan didasarkan pada bahan utamanya. Kue Indonesia diklasifikasikan berdasarkan bahan pokok seperti sereal (beras, ketan), tepung-tepungan (beras, ketan, tapioka, sagu, hunkue, maizena), dan umbi-umbian (ubi kayu, talas). Salah satu camilan yang populer di Indonesia adalah kue kering. Tepung tapioka adalah pati yang diekstrak dari singkong dan bebas gluten, digunakan sebagai pengganti tepung terigu karena menghasilkan tekstur renyah dan kering. Tepung tapioka menghasilkan kue kering seperti kue telur gabus dan kue kembang goyang khas Betawi, kue kuping gajah khas Jawa Tengah, dan kue bangkit yang khas dari Pulau Sumatera (Nurdamayanti, 2023).

Kue bangkit dikenal luas di berbagai daerah di Indonesia dengan variasi bahan dan penyebutan yang berbeda-beda. Di Provinsi Riau dan Kepulauan Riau, kue bangkit umumnya berbahan dasar tepung sagu atau tapioka dengan ciri khas berwarna putih pucat kekuningan (Wanudya, 2023). Di Sumatera Utara, kue bangkit dikenal sebagai kue khas Melayu yang berwarna putih kekuningan dengan tekstur yang sangat halus dan mudah remuk, serta secara tradisional diolah dengan cara dibakar (Budaya Indonesia, 2010). Sementara itu, di Provinsi Bangka Belitung, kue sejenis dikenal dengan nama kue rintak, yang berbahan dasar tepung sagu, santan, dan gula aren, dengan tambahan jahe dan wijen sebagai variasi rasa (Wonderful Pangkalpinang, 2020). Persebaran dan variasi kue bangkit di berbagai daerah tersebut menunjukkan bahwa kue ini merupakan produk pangan tradisional berbasis pati lokal yang telah menjadi bagian penting dari budaya kuliner Indonesia, khususnya di wilayah Sumatera.

Penggunaan pewarna alami dalam pengembangan inovasi pangan dapat dilakukan dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang tersedia. Pemilihan kue bangkit khas Provinsi Riau sebagai objek penelitian didasarkan pada karakteristiknya yang berwarna putih pucat kekuningan sehingga memiliki peluang

untuk dikembangkan dari aspek tampilan dengan penambahan rasa asam. Penambahan ekstrak rosela merah diharapkan dapat meningkatkan daya tarik visual melalui pigmen antosianin dan menjadi inovasi baru. Oleh karena itu, pengujian terhadap berbagai persentase ekstrak rosela merah diperlukan untuk mengetahui apakah perubahan visual dan rasa yang dihasilkan tetap sejalan dengan kualitas fisik dan mutu sensoris yang menjadi mutu kue bangkit.

Penelitian ini tidak hanya berpotensi menghasilkan alternatif pewarna alami, tetapi juga memberi kontribusi terhadap literatur tentang adaptasi bahan alami di kue kering Indonesia. Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti mengangkat penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Ekstrak Rosela Merah Terhadap Kualitas Fisik Dan Mutu Sensoris Kue Bangkit”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, beberapa masalah yang mendasari penelitian ini dapat diidentifikasi, antara lain:

1. Pengaplikasian ekstrak rosela merah pada produk pangan masih terbatas, belum membahas penggunaan ekstrak rosela merah pada kue kering Indonesia.
2. Kue bangkit yang ada saat ini masih memiliki tampilan yang berwarna putih pucat kekuningan, belum dikembangkan dari segi tampilan atau warna.
3. Belum ditemukan formulasi (persentase optimal) penambahan ekstrak rosela merah yang menghasilkan kue bangkit dengan kualitas fisik dan mutu sensoris terbaik yang masih memenuhi standar mutu kue bangkit.
4. Belum diketahui konsentrasi ekstrak rosela merah yang optimal agar mampu menghasilkan warna yang stabil dan menarik tanpa menurunkan mutu sensoris kue bangkit.
5. Belum adanya penambahan ekstrak rosela merah terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris kue bangkit.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah diidentifikasi, maka diperlukan pembatasan masalah yang difokuskan untuk mendefinisikan lebih jelas ruang lingkup penelitian. Penelitian ini dibatasi pada pengaruh penambahan ekstrak rosela merah terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris kue bangkit.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka didapat perumusan masalah dari penelitian ini yaitu “Apakah terdapat pengaruh penambahan ekstrak rosela merah terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris kue bangkit?”

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan judul tersebut, tujuan penelitian ini adalah menganalisis pengaruh penambahan ekstrak rosela merah terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris kue bangkit.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat teoritis dan manfaat praktis sebagai berikut:

1. Menambah referensi pengamatan langsung bagi penelitian terkait penggunaan pewarna alami dalam produk panggang yang rentan mengalami degradasi warna.
2. Mendorong penggunaan pewarna alami sebagai alternatif pewarna sintetis dalam produk pangan, terutama bagi konsumen yang semakin mengutamakan *clean-label*.
3. Menjadi pertimbangan dalam pengembangan produk kue bangkit, sehingga dapat meningkatkan daya tarik visual serta nilai jual.