

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Menurut Riska Buana (2020) mengatakan pada awal tahun 2020 ini, dunia dikejutkan dengan wabah virus corona (Covid-19) yang menginfeksi hampir seluruh negara di dunia. WHO semenjak Januari 2020 telah menyatakan dunia masuk ke dalam darurat global terkait pandemi ini. Menurut WHO (World Health Organization, 2020) Pandemi adalah penyebaran penyakit baru ke seluruh dunia. Khusus di Indonesia sendiri pemerintah telah mengeluarkan status darurat bencana terhitung mulai tanggal 29 Februari 2020 hingga 29 Mei 2020 terkait pandemi virus ini dengan jumlah waktu 91 hari. 4 langkah-langkah telah dilakukan oleh pemerintah untuk dapat menyelesaikan kasus luar biasa ini, salah satunya adalah dengan mensosialisasikan gerakan social distancing.

Konsep ini menjelaskan bahwa untuk dapat mengurangi bahkan memutus mata rantai infeksi covid-19 seseorang harus menjaga jarak aman dengan manusia lainnya minimal 2 meter, dan tidak melakukan kontak langsung dengan orang lain, menghindari pertemuan massal. (Riksa, 2020). tidak hanya memperlakukan social distancing masyarakat tentunya harus mengetahui melakukan pola hidup sehat dengan berolahraga dan mengonsumsi makan yang tinggi antioksidan guna untuk meningkatkan sistem imun dalam tubuh. Sehingga masyarakat juga memperlakukan social distancing dan juga memperkuat daya tahan tubuh di masa pandemi ini. (<https://www.alodokter.com/cegah-virus-corona-dengan-memperkuat-sistem-imun-tubuh>. diunduh 01 Desember 2020 pukul 17:05)

Adapun cara untuk meningkatkan daya tahan tubuh dengan cara mengonsumsi bahan makanan yang mengandung antioksidan seperti senyawa flavonoid. flavonoid merupakan salah satu senyawa alami yang banyak ditemukan dalam tumbuhan-tumbuhan dan makanan yang

menjanjikan untuk mengobati berbagai penyakit seperti kanker, antioksidan, bakteri patogen, radang, disfungsi kardio-vaskular, dan mempunyai kemampuan antioksidannya dalam mencegah terjadinya luka akibat radikal bebas.(Bustanul A. 2018)

Flavonoid adalah metabolit sekunder dari polifenol, ditemukan secara luas pada tanaman serta makanan dan memiliki berbagai efek bioaktif termasuk anti virus, anti-inflamasi (Qinghu, 2016), kardioprotektif, anti-diabetes, anti kanker, (Marzouk, 2016) anti penuaan, antioksidan (Vanessa, 2014) dan lain-lain. Senyawa-senyawa flavonoid terdapat dalam semua bagian tumbuhan tinggi, seperti bunga, daun, ranting, buah, kayu, kulit kayu, dan akar. Akan tetapi, senyawa flavonoid tertentu sering terkonsentrasi dalam suatu jaringan tertentu, misalnya antoisianidin adalah zat warna dari bunga, buah, dan daun (Waji et al., 2009). kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) memiliki kandungan flavonoid (Sonia dkk, 2007).

Menurut Suzery, (2010) mengatakkn rosella (*hibiscus sabdarifa* L.) termasuk famili malvaceae yang merupakan tanaman tropis yang banyak tumbuh di Indonesia. kelopak bunganya biasa digunakan pada pengobatan tradisional, seperti pengobatan penyakit batuk, gangguan pencernaan, menurunkan tekanan darah, merangsang gerak peristaltik usus serta berpengaruh terhadap fungsi diuretik. bunga rossella (*hibiscus sabdariffa* L.) merupakan salah satu tanaman yang mengandung zat antioksidan (Suzery, 2010). kadar antioksidan yang terkandung dalam kelopak kering rosella jauh lebih tinggi dibandingkan dengan tanaman kumis kucing. kadar antioksidan yang tinggi pada kelopak rosella dapat menghambat radikal bebas. (Hasibuan, 2010).

Menurut Fariyatul fahyuni, (2019) mengatakan tanaman rosella ini relatif tahan pada musim kering yang tinggi batangnya dapat mencapai dari 3 meter. daunnya bergerigi ujung tumpul, tangkai daunnya bulat berwarna kehijauan dengan panjang lebih kurang antara 4 hingga 7 cm. buah pada bunga rosella berbentuk kerucut berwarna merah dan sedikit berbulu yang terbagi mejdai 5 bagian. Bijinya berbentuk mirip ginjal

manusia dan jika diamati dalamnya berwarna abu abu ketika biji bunga sudah tua. bunga rosella merupakan bunga tunggal, bunga rosella muncul dari ketiak daun dan memiliki warna merah menyala. Pada umumnya masyarakat memanfaatkan kelopak bunga sebagai bahan tambahan dan minuman. adapun beberapa olahan bunga Rosella seperti sirup bunga rosella, selai bunga rosella dan sebagainya.

Bakpao merupakan jenis roti yang digemari masyarakat Indonesia. bakpao adalah makanan yang berasal dari Negeri China, berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus. Bak berarti daging, sedang pao sendiri berarti bungkusan. Jadi, bakpao berarti bungkusan daging. di Negeri China, bakpao dikenal dengan sebutan Bao Zi (Ananto, 2012). bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan bakpao adalah tepung terigu, gula, garam, air dan ragi. tidak seperti roti, tepung terigu yang umumnya digunakan dalam pembuatan bakpao adalah terigu dengan kandungan protein rendah yaitu 7-10% agar bakpao yang dihasilkan menjadi lembut, ringan dan empuk. (Fiensa, 2017)

Maka dari itu untuk memudahkan mengkonsumsi bunga rosella (*hibiscus sabdariffa L.*) peneliti melakukan eksperimen berupa penambahan bunga rosella di dalam pembuatan bakpao baik dalam bentuk bahan dasar pengolahan (tepung). sehingga masyarakat bisa mengkonsumsi makanan tinggi antioksidan yang terdapat dalam senyawa flavonoid. serta peneliti meyakini bahwa bunga rosella (*hibiscus sabdariffa L.*) dapat dijadikan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan bakpao.

Peneliti ini menggunakan komposisi bunga rosella bersubstitusi 5%, 10%, 20%, dan 30% untuk mengetahui pengaruh penambahan bunga rosella terhadap pembuatan bakpao yang ditinjau dari uji organoleptik dan uji hedonik

Berbasarkan latar belakang di atas, mendorong peneliti untuk mengangkat permasalahan tersebut dalam bentuk skripsi dengan judul "Penambahan bunga rosella merah (*hibiscus sabdariffa L.*) dalam pembuatan bakpao ditinjau dari organoleptik dan hedonik".

B. Ruang Lingkup dan Batasan Masalah

Ruang lingkup adalah cangkupan fenomena atau peristiwa atau objek atau sesuatu yang diteliti. Lingkup kajian tersebut selanjutnya dibatasi sebagai fokus penelitian yang akan dilakukan. Agar tidak meluas dan tetap fokus penelitian yang dilakukan, peneliti membatasi kajian ini karena adanya keterbatasan waktu, biaya, tenaga dan tempat penelitian dikaitkan dengan perijinan tempat. Peneliti hanya membahas tentang pengaruh penambahan bunga rosella (*hisbiscus sabdariffa* L.) Terhadap karakteristik organoleptic (warna, rasa, aroma, & tekstur), dalam pembuatan bakpao dengan tepung bunga rosella dilihat dari uji organoleptik dengan prosedural 4 formulasi eksperimen, yaitu:

1. Tepung bunga rosella 5 % dan Tepu8ng terigu 95%
2. Tepung bunga rosella 10% dan Tepu8ng terigu 90%
3. Tepung bunga rosella 20% dan Tepu8ng terigu 80%
4. Tepung bunga rosella 30% dan Tepu8ng terigu 70%

Selain itu peneliti juga terbatas pada teknik pengambilan sampel yaitu 20 responden acak yang terdiri dari orang dewasa dan remaja yang bertempat tinggal di wilayah Desa Gemurung, Kec Gedangan, Kab Sidoarjo untuk mengikuti uji organoleptik yang meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur.

C. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penambahan bunga rosella dalam pembuatan bakpao di tinjau dari organoleptic dan hedonik ?
2. Bagaimana hasil jadi terhadap bakpao penambahan bunga rosella dengan substitusi 5%, 10%, 20%, dan 30% ?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. Mendiskripsikan penambahan bunga rosella dalam pembuatan Bakpao yang ditinjau dari organoleptic dan hedonik
2. Mendiskripsikan hasil jadi Bakpao penambahan bunga rosella dengan substitusi 5%, 10%, 20%, dan 30%

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang pemanfaatan Bunga rosella sebagai bahan pangan alternatif untuk meningkatkan imun tubuh di masa pandemi karena senyawa flavonoid yang mengandung antioksidan yang cukup tinggi , sehingga dalam pembuatan bakpao bisa menambahkan bunga rossella baik dalam bentuk bahan dasar pengolahan (tepung)
2. Sebagai inovasi baru bagi masyarakat tentang manfaat bunga rosella untuk dijadikan bahan substitusi dalam pembuatan kue bakpao serta dapat meningkatkan daya tubuh dimasa pandemi, karena senyawa flavonoid yang mengandung antioksidan yang cukup tinggi.
3. Sebagai sumber pustaka untk menambah perbendaharaan karya tulis ilmiah atau perpustakaan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.