

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman cincau hijau banyak dijumpai di Indonesia dan penyebaran tanaman cincau hijau tersebar di daerah pulau Jawa, Sulawesi, Dan Lombok (Atmaka *et al*, 2020). Tanaman cincau hijau perdu di Indonesia terbilang cukup tinggi. Masyarakat mengenal tanaman cincau hanya memiliki dua jenis yaitu cincau hijau dan cincau hitam, namun dalam jenis cincau hijau masih terbagi menjadi dua jenis lagi yaitu cincau hijau rambat dan cincau hijau perdu. Dari kedua jenis cincau hijau tersebut masing-masing memiliki perbedaan dari segi warna daun, bentuk daun, batang, dan rasa yang dihasilkan (Atmaka *et al*, 2021). Tanaman cincau hijau dan cincau hitam juga terdapat perbedaan dari segi manfaat yang di peroleh tanaman cincau hijau dapat memberikan manfaat bagi kesehatan seperti meredakan radang tenggorokan dan menjaga kestabilan tekanan darah, sedangkan cincau hitam yang memiliki kaya serat sehingga dapat membantu proses pencernaan (Umumah *et al*, 2018). Tanaman cincau hijau perdu memiliki warna daun hijau tua dengan permukaan yang halus, sedikit tebal, lebar, lonjong, dan memiliki batang yang tebal (Anggita, 2019). Adanya pengolahan dari daun cincau hijau jadilah olahan *jelly* cincau hijau. *Jelly* cincau hijau pada umumnya memiliki warna kehijauan, memiliki tekstur yang licin, sedikit transparan, dan memiliki aroma yang khas cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr). *Jelly* cincau hijau memiliki tekstur yang kenyal namun sedikit padat, namun daya simpan *jelly* cincau hijau tidak bertahan lama (Umumah *et al*, 2018).

Mengonsumsi *jelly* cincau hijau memiliki manfaat bagi tubuh dan dapat mencegah atau menanggulangi penyakit pada tubuh manusia. *Jelly* cincau hijau jika dikonsumsi dapat memberikan efek dingin pada lambung. Selain itu, dapat digunakan sebagai antioksidan alami, antibiotik alami, dapat mengatasi diabetes mellitus, meredakan radang tenggorokan dan dapat menjaga kestabilan tekanan darah (Umumah *et al*, 2018). Kandungan cincau hijau secara umum yaitu karbohidrat, lemak, protein, klorofil, serta senyawa lain seperti polifenol, flavonoid, mineral, dan vitamin golongan fosfor, vitamin A, dan vitamin B (Amirudin *et al*, 2019). Senyawa bioaktif yang terkandung dalam cincau hijau yaitu pektin, tanin, klorofil, β -karoten, alkaloid, saponin, steroid, dan glikosida (Anggita, 2019). Cincau hijau selain memiliki senyawa bioaktif yang tinggi, juga memiliki kandungan serat kasar yang cukup tinggi. Kandungan senyawa pektin

yang terdapat pada daun cincau hijau perdu (*Premna oblongifolia* Merr) mempunyai 15,2% pektin dalam 100 gram daun cincau hijau, cincau hijau rambat (*Cyclea barbata* Miers) yaitu 1,36 % dalam 100 gram bahan, sedangkan cincau hitam (*Mesona palustris*) 11 % dalam 100 gram bahan (Anggita, 2019). Kandungan senyawa pektin tersebut dapat memberikan efek bagi tubuh dalam menurunkan kadar lipid darah dan respon glikemik (Khoiriyah dan Amalia, 2014).

Pengolahan tanaman cincau hijau dapat dijadikan sebagai *jelly* cincau hijau atau serbuk cincau hijau. Pembuatan *jelly* cincau lebih mudah dilakukan dibandingkan dengan pembuatan serbuk cincau yang harus melalui tahap pengeringan daun, sehingga dalam proses pembuatannya serbuk cincau lebih lama. Tanaman cincau hijau pada umumnya digunakan sebagai campuran pada minuman atau sebagai bahan utama dari minuman tersebut. *Jelly* cincau hijau banyak dijumpai di pasaran yang biasanya disajikan dengan tambahan santan, gula merah yang cairkan dan es batu. *Jelly* cincau hijau yang memiliki rasa yang khas dan rasa yang enak juga menjadi kesukaan para konsumen (Atmaka *et al*, 2020).

Pembuatan *jelly* cincau hijau juga terbilang cukup mudah sehingga cincauhijau lebih cepat mengalami sineresis. Sineresis merupakan peristiwa terjadinya keluar air pada gel yang disebabkan oleh pemotongan atau perobekan pada gel. Berdasarkan karakteristik cincau hijau, maka dibutuhkan penambahan bahan pangan yang mengandung hidrokoloid yang dapat membantu proses pengentalan, pengemulsi, pembentukan gel, dan pengental (Atmaka *et al*, 2021). Disebutkan juga bahwa penambahan hidrokoloid dari kappa karagenan berfungsi untuk mengurangi terjadinya sineresis pada *jelly* cincau hijau (Anggita, 2019). Klasifikasi hidrokoloid alami termasuk dalam kappa karagenan merupakan hidrokoloid yang selama proses pengolahan tidak mengalami perubahan dan bersumber dari bahan alami dan sifat-sifat kimiawi (Atmaka *et al*, 2020).

Menurut penelitian Atmaka *et al* (2021), penambahan karagenan pada gel cincau hijau rambat (*Cyclea barbata* L. Miers) dengan menggunakan konsentrasi 0%, 0,3%, 0,4%, 0,5%, dan 0,6% menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi karagenan yang diberikan, maka nilai tekstur, kadar air, pH, serat kasar, antioksidan, kadar abu semakin meningkat. Menurut penelitian Khoiriyah dan Amalia (2014), dengan penambahan konsentrasi karagenan pada formulasi *jelly* cincau sebagai pangan fungsional sumber antioksidan menggunakan 0,3%, 0,4%, 0,5% bahwa konsentrasi yang dapat diterima dengan menggunakan

karagenan konsentrasi 0,3%. Menurut hasil penelitian Prabaningrum *et al* (2022), penambahan karagenan dalam nori artificial daun cincau menggunakan konsentrasi 0%, 5%, 10%, dan 15% mendapat hasil bahwa karagenan dengan menggunakan konsentrasi 10% yang dapat meningkatkan rendemen, warna kecoklatan dan kehijauan nori berbahan daun cincau.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti ingin mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi karagenan terhadap kualitas cincau hijau dan berapa konsentrasi karagenan yang paling tepat dalam pembuatan *jelly* cincau hijau secara optimal. Pembuatan produk *jelly* cincau hijau mudah untuk didapatkan dan banyak masyarakat dapat mengkonsumsi *jelly* cincau hijau, serta berbagai macam manfaat di dapat dari cincau hijau, sehinggadapat dijadikan untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi karagenan yang berbeda terhadap kualitas cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr), sehingga dapat menghasilkan terbentuknya *jelly* cincau hijau yang memiliki kualitas yang optimal yaitu kenyal, transparan, dan aroma yang khas. Adapun konsentrasi yang digunakan dalam penelitian mengacu pada penelitian terdahulu dengan mengambil konsentrasi yang optimal sehingga diperoleh konsentrasi 0,1%, 0,3%, dan 0,5%.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas terdapat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah terdapat pengaruh konsentrasi karagenan yang berbeda terhadap kualitas cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr)?
2. Berapa konsentrasi karagenanyang paling tepat terhadap kualitas olahan *jelly*cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah terdapat tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui konsentrasi karagenanyang tepat terhadap kualitas cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr).
2. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi karagenandengan konsentrasi yang berbeda pada pengolahan *jelly* cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr).

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dalam penelitian ini yaitu:

1. Memberikan informasi kepada masyarakat dalam pengolahan *jelly* cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr).
2. Meningkatkan nilai fungsional cincau hijau melalui olahan *jelly*.

1.5 Hipotesis

Terdapat hipotesis dalam penelitian ini sebagai berikut:

- H_0 : Tidak terdapat pengaruh penambahan konsentrasi karagenan yang berbeda terhadap kualitas *jelly* cincau hijau.
- H_1 : Terdapat pengaruh penambahan konsentrasi karagenan yang berbeda terhadap kualitas *jelly* cincau hijau.

