

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beberapa tahun terakhir kesadaran masyarakat akan permintaan makanan sehat dan organik semakin meningkat. Hal ini sejalan dengan pendapat Shahrudin *et al.* (2010) yang menyatakan bahwa banyak konsumen yang percaya bahwa makanan organik lebih aman dan memberikan kesehatan lebih besar. Salah satu makanan sehat yang dapat meningkatkan kesehatan tubuh adalah susu fermentasi, dimana produk susu fermentasi yang diketahui oleh masyarakat Indonesia diantaranya: yoghurt, yakult, susu acidophilus, kefir, kumys dan dadih (Chairunisa *et al.*, 2006).

Dadiah merupakan makanan khas yang tidak ditemukan disemua daerah, biasanya dadiah banyak ditemukan di pusat wilayah Minangkabau seperti di Tanah Datar, Bukittinggi, Solok, Lima Puluh Kota, dan Pesisir Selatan. Dadiah adalah susu kerbau yang difermentasi pada bambu, lalu ditutupi dengan daun pisang yang telah dilayukan. Waktu fermentasi dilakukan selama 2 hingga 3 hari, semakin lama fermentasi maka dadiah yang dihasilkan akan semakin padat dan keras.

Dadiah memiliki ciri khas rasa asam, bertekstur lunak dan lembut. Dadiah merupakan produk pangan yang mengandung bakteri asam laktat yang berfungsi sebagai probiotik. Probiotik adalah mikroorganisme yang menguntungkan bagi kesehatan manusia dan hewan, probiotik tersebut memiliki manfaat diantaranya dapat meningkatkan kesehatan usus, meningkatkan daya imun, menurunkan kadar kolesterol serum dan mencegah kanker.

Menurut Suresti *et al.* (2018) menyatakan bahwa berdasarkan analisis awal bersama kelompok peternak di kecamatan Tiltang Kamang, aroma dan rasa asam dadih kurang diminati oleh masyarakat dari kalangan muda, dan kebanyakan yang mengkonsumsi dadih berasal dari kalangan masyarakat yang berusia 45 tahun ke atas. Berdasarkan hal tersebut, perlu adanya inovasi dalam meningkatkan minat semua kalangan masyarakat untuk mengkonsumsi dadih tanpa mengurangi nilai zat gizi yang terdapat pada dadih. Salah satu cara pengolahan dadih adalah dengan mengubah dadih dalam bentuk makanan sederhana yaitu permen *jelly*.

Permen *jelly* merupakan suatu makanan yang memiliki struktur kenyal dan elastis serta dibuat dari sari buah, gula, gelatin atau pektin serta bahan penghasil hidrokoloid lainnya. Sejalan dengan pendapat Fitriana *et al.* (2014) yang menyatakan bahwa permen *jelly* merupakan permen yang terbuat dari sari buah, gula, dan bahan pembentuk gel yang berbentuk jernih, transparan, serta mempunyai tekstur yang kenyal. Permen *jelly* termasuk makanan yang disukai oleh semua kalangan, jenis kelamin dan umur, terutama anak-anak karena keanekaragamannya yang memiliki rasa, warna, aroma dan bentuk yang menarik.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan keanekaragaman dan nilai gizi pada permen *jelly* dadih yaitu dengan menambahkan bahan lain, seperti penambahan buah-buahan, daun-daunan, atau bunga yang memberikan sifat fungsional. Penelitian mengenai penambahan ekstrak buah-buahan, daun-daunan, dan ekstrak bunga telah banyak dilakukan seperti pada penelitian Hardiansyah (2017) tentang penambahan ekstrak daun alpukat (*Persea American*

Mill) pada permen *jelly* dadih. Selanjutnya penelitian Utama (2015) dengan penambahan ekstrak daun sirsak pada permen *jelly* dadih susu sapi.

Belakangan ini bunga telang sedang ramai dikonsumsi sampai di seluruh dunia. Hal ini muncul melalui sosial media tentang tren teh bunga di Inggris yang disebut dengan *Butterfly Pea Tea* (Andriani, 2016). Bunga telang (*Clitoria Ternatea* L.) merupakan salah satu tumbuhan yang berasal dari Amerika Selatan bagian tengah yang menyebar ke daerah tropik sejak abad ke-19, terutama ke Asia Tenggara dan termasuk Indonesia.

Menurut Budiasih (2017) menyatakan bahwa bunga telang dari segi fitokimia, bunga telang memiliki sejumlah bahan aktif yang memiliki fungsi sebagai farmakologi, diantaranya sebagai antioksidan, antibakteri, anti inflamasi, analgesic, antiparasit, antisida, antidiabetes, anti-kanker, antihistamin, immunomodulator, dan potensi dalam susunan syaraf pusat. Biasanya tanaman ini banyak digunakan sebagai tanaman hias, namun sekarang setelah diketahui kandungannya oleh masyarakat, banyak digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan ataupun dijadikan sebagai obat-obatan. Bunga telang ini memiliki banyak manfaat dari semua bagiannya dan dapat dimanfaatkan untuk kesehatan tubuh.

Pada penelitian Khoiriyah (2021) tentang penambahan bubuk telang (*Clitoria ternatea* L.) pada permen susu ditinjau dari kualitas kimia dan *total plate count*". Menggunakan perlakuan 0%, 0,08%, 0,16%, dan 0,24%, penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan bubuk bunga telang dapat meningkatkan kadar protein permen susu dari 8,19 sampai 8,71%, meningkatkan total asam tertitrisasi

dari 0,13% sampai 0,22%, selain itu juga meningkatkan vitamin C dari 0,11 mg/100g sampai 0,53 mg/100g, serta terjadinya penurunan pada nilai TPC dari 4,22 menjadi 4,13 log CFU/g.

Berdasarkan uraian diatas penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Pada Produk Permen *Jelly* Dadih terhadap Tekstur, Kadar Air, pH, dan Total Bakteri Asam Laktat”**.

1. 2 Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) pada produk permen *jelly* dadih terhadap kadar air, pH, tekstur dan total bakteri asam laktat?
2. Pada persentase berapakah penambahan ekstrak bunga (*Clitoria ternatea L.*) telang dapat menghasilkan produk permen *jelly* terbaik?

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) pada pembuatan permen *jelly* dadih terhadap kadar air, pH, tekstur dan total bakteri asam laktat. Penelitian ini berguna untuk meningkatkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi dadih dan memberikan inovasi dalam pengolahannya.

1.4 Hiptesis Penelitian

Hipotesis pada penelitian ini adalah penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dapat meningkatkan kadar air, meningkatkan pH, menurunkan nilai tekstur dan total bakteri asam laktat.

