

# I. PENDAHULUAN

## I.1 Latar Belakang

Bika ambon merupakan salah satu makanan khas jenis kue yang berasal dari kota Medan, Sumatera Utara. Menurut SNI (01-4864-1998) bika ambon adalah makanan semi basah dibuat dengan campuran tepung tapioka, telur, santan, gula dan bahan tambahan makanan lainnya yang diizinkan. Dalam proses pengolahannya bika ambon melalui tahap fermentasi dan pemanggangan. Produk bika ambon memiliki tekstur lunak dan lentur, berpori dan berserat, berwarna kuning, serta memiliki rasa yang manis. Bika ambon adalah salah satu kue tradisional yang banyak diminati oleh berbagai kalangan usia.

Namun, salah satu kendala dalam mengembangkan produk bika ambon adalah umur simpannya yang relatif singkat. Bika ambon mempunyai daya simpan sekitar 3-4 hari pada suhu kamar, sedangkan di lemari pendingin bisa tahan selama 7 hari (Murtadlo, 2004). Setelah lewat dari masa simpan terjadi kerusakan pada produk bika ambon. Menurut Faridah (2005) kerusakan yang sering ditemukan pada bika ambon adalah timbulnya bau tengik, serta tumbuhnya khamir dan kapang. Ketengikan yang sering terjadi pada olahan pangan semi basah seperti bika ambon terjadi karena oksidasi lemak yang mengakibatkan terbentuknya peroksida, aldehid, dan asam-asam lainnya yang berbau tidak enak. Tumbuhnya khamir dan kapang pada produk bika ambon disebabkan oleh RH lingkungan, kadar air dan aktivitas air dari produk, serta nutrisi yang cocok bagi khamir dan kapang.

Hal yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan pada lemak minyak dapat ditambahkan antioksidan. Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menunda, menghambat, atau mencegah proses oksidasi lemak minyak yang terdapat pada makanan sehingga tidak menyebabkan ketengikan atau kerusakan (Azima, Muchtadi, Zakaria, dan Priosoeryanto, 2004). Salah satu contoh antioksidan yang mudah ditemui oleh masyarakat adalah cassia vera. Cassia vera adalah salah satu rempah-rempah dalam bentuk kulit kayu yang banyak dikembangkan di Indonesia, khususnya di daerah

Sumatera Barat. *Cassia vera* memiliki potensi sebagai antioksidan dan antimikroba. Ravindran Nirmal Babu, and Shylaja (2004) menyatakan *cassia vera* merupakan salah satu rempah-rempah yang memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Pada ekstraksi etanol *cassia vera* diketahui memiliki kandungan sinamaldehyd, tannin, flavonoid, eugenol dan senyawa organik lainnya yang berperan sebagai antioksidan dan antimikroba pada makanan (Zarlis, Azima dan Asmar, 2010). *Cassia vera* diharapkan efektif sebagai antioksidan serta antimikroba sehingga dapat diaplikasikan sebagai antioksidan alami dan memperpanjang umur simpan makanan (Andriyanto, Andriani dan Widowati, 2013). Berdasarkan hasil penelitian Mardianto (2020) tentang kue cucur, didapatkan hasil terbaik dengan perlakuan penambahan ekstrak *cassia vera* 0,1% dapat memperpanjang umur simpan kue cucur sampai 12 hari. Hal ini juga sejalan dengan hasil penelitian Zarlis *et al* (2010) tentang penyimpanan roti manis, dimana dengan penambahan ekstrak *cassia vera* mampu menambah masa penyimpanan roti manis hingga 7 hari dengan angka lempeng total  $1,3 \times 10^6$  yang masih memenuhi standar mutu roti manis.

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penambahan ekstrak *cassia vera* pada adonan bika ambon untuk meningkatkan mutu dan memperpanjang umur simpan bika ambon. Pada penelitian pendahuluan penambahan ekstrak *cassia vera* pada bika ambon setiap perlakuan adalah 0,05%, 0,10%, 0,15%, 0,20%, jika lebih dari batas standar 0,20% maka rasa dan aroma dari *cassia vera* yang dihasilkan terlalu kuat dan warnanya juga semakin gelap. Selain itu *cassia vera* juga dikenal mengandung senyawa kumarin yang memiliki sifat hepatotoksik yang dapat menyebabkan kerusakan hati jika dikonsumsi terlalu banyak (Oktaviani, 2022). Hal ini didasarkan juga pada penelitian terdahulu Mardianto (2020), dimana perlakuan tertinggi penambahan ekstrak *cassia vera* pada kue cucur adalah 0,20%.

Selain dengan penambahan antioksidan dari ekstrak *cassia vera* diperlukan juga pengemasan yang baik selama penyimpanan. Pengemasan adalah salah satu cara untuk mencegah kerusakan pada produk pangan. Salah satu jenis kemasan yang sering digunakan oleh produsen bika ambon adalah kemasan kertas ivory. Kertas ivory banyak digunakan sebagai kemasan pangan, karena kertas ivory merupakan bahan

yang aman dan sudah teruji standar *food grade* (Amri, Muchtar, dan Pradipta, 2020). Dalam kemasan kertas ivory juga ditambahkan adsorben yang dibuat dari limbah ekstrak cassia vera. Penambahan Adsorben dalam kemasan diharapkan mampu menyerap uap atau gas penyebab kerusakan lemak dan juga komponen bioaktif yang masih tersisa, serta bisa bertindak sebagai antioksidan dan antimikroba pada bika ambon. Hal ini didasarkan oleh penelitian sebelumnya Hariry (2020) dan Mardianto (2020) menjadikan sisa ampas ekstrak cassia vera sebagai adsorben dalam kemasan wajik dan kue cucur.

Berdasarkan uraian diatas, telah dilakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Ekstrak Cassia vera terhadap Karakteristik Mutu dan Umur Simpan Bika Ambon**”.

## **I.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini memiliki beberapa tujuan yaitu:

1. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak cassia vera terhadap karakteristik mutu bika ambon
2. Mengetahui umur simpan bika ambon.

## **I.3 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat yaitu:

1. Memberikan informasi kepada pembaca tentang pengaruh penambahan ekstrak cassia vera terhadap karakteristik mutu bika ambon
2. Mengetahui umur simpan bika ambon.
3. Memberikan informasi pembuatan adsorben dari limbah ekstrak cassia vera

