

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia sejak jaman dahulu terkenal sebagai negara agraris penghasil berbagai macam tumbuhan yang bermanfaat, antara lain rempah-rempah, herbal, sayuran, buah-buahan dan lain-lain. Berbagai penelitian telah dilakukan dan diyakini bermacam-macam tumbuhan alami yang tumbuh subur di Indonesia tersebut memiliki manfaat untuk kesehatan. Salah satu jenis tumbuhan yang banyak dimanfaatkan untuk kesehatan adalah cincau. Dikenal empat jenis tanaman cincau, yaitu: cincau hijau (*Cyclea barbata*, Miers), cincau hitam (*Mesona palustris* B.), cincau hijau perdu (*Premna oblongifolia*, M.) dan cincau minyak. Tanaman tersebut dimanfaatkan oleh masyarakat secara tradisional sebagai penurun panas badan, obat panas dalam, obat sakit perut (mual) dan antikanker (Sunanto, 1995).

Daun cincau mampu mematikan empat jenis sel kanker, yaitu sel kanker darah (leukemia), kanker mulut rahim, paru dan payudara. Hal ini dikarenakan cincau mengandung senyawa yang mempunyai aktivitas antioksidan yang mampu mematikan sel kanker. Penelitian secara *in vitro* dan *in vivo* membuktikan bahwa ekstrak cincau hijau memiliki kapasitas antioksidan dan aman untuk dikonsumsi (Chalid, 2002). Komponen utama ekstrak cincau hijau yang membentuk gel adalah polisakarida pektin yang bermetoksi rendah (Artha, 2001). Pektin termasuk jenis serat pangan yang larut air dan mudah difermentasi oleh mikroflora usus besar (Gallaher, 2000). Kandungan utama cincau hijau adalah pektin maka ekstrak cincau hijau dapat dianggap sebagai sumber serat pangan yang baik.

Di Kota Padang Cincau hijau berasal dari dua jenis tanaman yang berbeda yaitu cincau rambat dan cincau perdu. Cincau hijau banyak digunakan oleh pedagang minuman tradisional untuk digunakan sebagai bahan minumannya, seperti minuman tradisional Air Aka dan Air kacang. Minuman ini banyak sekali di jual dikarenakan khasiat yang dipercaya bagi masyarakat sebagai minuman yang menyegarkan sekaligus menyehatkan tubuh. Kedua jenis minuman ini biasanya dijual secara

bersamaan oleh pedagang minuman tradisional dikarenakan perbedaan dari kedua jenis minuman ini hanya terletak pada bahan tambahan dari bahan dasar cincau hijau yang telah diproses. Jika pada Air Aka yang ditambahkan pada cincau hijau adalah santan dan gula merah cair, sedangkan pada Air Kacang yang ditambahkan adalah air perasan daun kacang dan air perasan jeruk nipis.

Pedagang minuman tradisional di Kota Padang berdasarkan survey awal yang peneliti lakukan, hampir di setiap kecamatan menjual minuman Air Aka dan Air Kacang. Dari survey tersebut terdapat 50 penjual minuman tradisional yang dapat dilihat pada Lampiran 4, maka didapatkan kesimpulan awal bahwa penjual minuman yang menggunakan cincau hijau sebagai bahan dasarnya ini mudah ditemukan di Kota Padang. Sehingga untuk mendapatkan minuman Air Aka dan Air Kacang yang menyegarkan dan berkhasiat ini tidak terlalu sulit membelinya, namun proses pengolahan cincau hijau oleh pedagang memiliki cara yang berbeda-beda sehingga akan menghasilkan minuman cincau hijau yang berbeda pula. Hal ini menyebabkan beragamnya rasa dari cincau hijau yang dijual oleh pedagang. Selain itu karena keberagaman ini bisa menyebabkan tekstur yang dihasilkan berbeda pula. Selain itu, setelah dilakukan survey awal ternyata di kota Padang hampir seluruh pedagang menggunakan cincau hijau perdu.

Proses pengolahan daun cincau hijau pada umumnya dilakukan dengan cara yaitu daun cincau hijau segar yang sudah dipilih sebanyak 1.5 kg direndam dalam air mendidih selama 2 menit, lalu cuci dengan air dingin untuk menurunkan suhu daun yang akan diekstrak, kemudian ekstraksi dengan air sebanyak 34 liter. Ekstraksi dilakukan dengan cara peremasan dan penyaringan dalam dua tahap untuk memperoleh gel dengan kekerasan atau tekstur yang baik. Tiap tahap peremasan dilakukan selama 2 menit, karena kalau terlalu lama akan menghasilkan gel dengan kekerasan yang tidak merata. Gel terbentuk sekitar 1 jam setelah penyaringan. Sehingga perlu diteliti bagaimana proses pengolahan pada pedagang minuman cincau hijau tersebut.

Berdasarkan uraian diatas penulis telah melakukan penelitian dengan judul **Identifikasi Proses Pengolahan dan Penentuan Umur Simpan Cincau Hijau Perdu (*Premna oblongifolia*, M) Pada Penjual Minuman Air Aka Di kota Padang.**

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi proses pengolahan cincau hijau di Kota Padang.
2. Mengetahui umur simpan cincau hijau yang dihasilkan dari formulasi proses survey terbaik.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat tentang cara pengolahan cincau hijau yang baik dan dapat memberikan rekomendasi bagi produsen cincau hijau untuk menentukan umur simpan produk cincau hijau di kota Padang.

