

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Tanaman kelapa (*Cocos nucifera*, L) merupakan salah satu tanaman industri yang memiliki peranan penting dalam perekonomian di Indonesia. Menurut *Asia Pasific Coconut Community / APCC* (2007) Indonesia memiliki areal tanaman kelapa terluas di dunia yaitu 3,86 juta ha dengan total produksi yang terbesar yaitu 15,20 milyar butir kelapa per tahun. Pemanfaatan kelapa yang utama adalah dari buahnya yang diproses untuk kopra dan minyak kelapa, sedangkan air kelapa belum dimanfaatkan secara optimal.

Salah satu upaya pemanfaatan air kelapa adalah dengan mengolahnya menjadi produk pangan yaitu sirup. Sirup merupakan produk minuman yang dibuat dari campuran air dan gula dengan kadar gula minimal 65% dengan atau tanpa bahan pangan lain dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan sesuai ketentuan yang berlaku. Bahan tambahan yang ditambahkan dalam pembuatan sirup yaitu gula dan Carboxyl Methyl Cellulose (CMC). Gula berfungsi untuk memberikan rasa manis dan sebagai bahan pengawet. Sedangkan CMC berfungsi sebagai stabilisator, pembentuk gel dan pengental.

Air kelapa memiliki kandungan gizi yang baik sehingga sangat berpotensi untuk diolah menjadi sirup. Air kelapa mengandung karbohidrat, protein dan unsur mineral di antaranya kalium, natrium, kalsium, magnesium, besi, tembaga, fosfor, sulfur, dan klor. Air kelapa juga mengandung vitamin C, asam nikotinat, asam pantotenat, asam folat, biotin, riboflavin dan sebagainya. Air kelapa bermanfaat untuk kesehatan tubuh, yaitu untuk memberikan hidrasi pada tubuh, pembersihan alami ginjal, dan menyeimbangkan elektrolit dalam tubuh. Selain itu, air kelapa juga dipercaya mampu menyembuhkan luka bakar, menghilangkan jerawat maupun bekasnya, membersihkan air ketuban, mencegah uban dan mencegah dehidrasi. Air kelapa juga bermanfaat bagi kesehatan seperti membantu penyembuhan beberapa parasit seperti mengendalikan cacing perut, mengurangi gatal – gatal pada penderita cacar. Air kelapa juga membantu mengatasi gangguan pencernaan dalam mengurangi gas lambung dan mual (Santoso, 2003). Dengan

demikian khasiat air kelapa sangat besar untuk membantu menjaga kesehatan tubuh, hal ini akan mendorong pemanfaatan air kelapa untuk minuman sirup. Sirup air kelapa berpotensi menjadi produk yang digemari masyarakat luas karena masih jarang ditemui. Sirup air kelapa juga dapat dijadikan suatu usaha pengembangan produk dan dapat menunjang peningkatan nilai tambah ekonomi dari komoditi kelapa.

Sirup air kelapa menghasilkan warna yang kurang menarik yaitu putih, sehingga perlu dilakukan penambahan pewarna alami dan diharapkan menghasilkan sirup air kelapa yang mempunyai warna, aroma dan rasa yang sesuai dengan karakteristik sirup. Salah satu pewarna alami yang dapat digunakan yaitu bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L) yang berwarna merah. Warna merah pada kelopak bunga rosella dihasilkan dari pigmen *antosianin* (Hidayat dan Saati, 2006). Antosianin termasuk pigmen warna paling umum pada tumbuhan tingkat tinggi, juga memiliki aktivitas antioksidan (Maryani dan Kristiana, 2008). Kelopak bunga rosella dapat diambil sebagai bahan pewarna minuman segar berupa sirup, teh, selai dan minuman, terutama dari tanaman yang berkelopak bunga tebal, yaitu rosella merah. Kelopak bunga rosella juga mengandung vitamin C, vitamin A, asam amino dan kalsium yang diperlukan tubuh. Dalam penelitian Asngad (2016) penambahan pewarna alami bunga rosella yang digunakan untuk pembuatan sirup limbah air cucian beras adalah 25% dan 75%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi 75% lebih bagus karena menghasilkan warna yang lebih merah, aroma dan rasa yang lebih terasa dari rosella.

Berdasarkan prapenelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan sirup air kelapa dengan penambahan filtrat bunga rosella sebanyak 10%, 20%, 30%, 40% dan 50% dari berat air kelapa. Sirup air kelapa menghasilkan warna merah sedangkan aroma dan rasa khas dari campuran air kelapa dan bunga rosella. Sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui sifat fisik dan kimia dari sirup air kelapa yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis melakukan penelitian mengenai **"Pengaruh Penambahan Filtrat Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L)**

terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Air Kelapa (*Cocos nucifera,L*)".

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan filtrat bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa, L*) terhadap karakteristik fisik dan kimia sirup air kelapa (*Cocos nucifera,L*).
2. Mengetahui konsentrasi penambahan filtrat bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa,L*) terbaik terhadap karakteristik fisik dan kimia sirup air kelapa (*Cocos nucifera,L*)

## 1.3 Manfaat Penelitian

1. Peningkatan produk olahan dari air kelapa dan filtrat bunga rosella.
2. Meningkatkan nilai tambah atau nilai ekonomis air kelapa dan filtrat bunga rosella yang dibuat menjadi sirup.

## 1.4 Hipotesis Penelitian

- $H_0$  : Penambahan filtrat bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa, L*) tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisik dan kimia sirup air kelapa (*Cocos nucifera, L*) yang dihasilkan.
- $H_1$  : Penambahan filtrat bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa, L*) berpengaruh terhadap karakteristik fisik dan kimia sirup air kelapa (*Cocos nucifera, L*) yang dihasilkan.