

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat, kebutuhan akan pangan yang tidak hanya mampu memenuhi kebutuhan gizi tetapi bermanfaat bagi kesehatan juga semakin meningkat. Fenomena ini melahirkan suatu pangan fungsional. Siro *et al.*, (2008) mendefinisikan pangan fungsional sebagai produk makanan yang tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi manusia tetapi berfungsi juga untuk menurunkan risiko terjadinya penyakit. Bahan-bahan hayati telah digunakan oleh manusia untuk memenuhi berbagai keperluan hidup.

Indonesia yang beriklim tropis memiliki sumber daya alam hayati yang sangat beraneka ragam. Keaneka ragaman hayati ini mampu menjadikan masyarakat Indonesia mengolah berbagai tumbuhan menjadi produk yang kaya manfaat, diantaranya pembuatan selai dari lidah buaya. Dalam pembuatan selai lidah buaya sendiri masih memiliki kekurangan dimana lidah buaya akan memiliki warna yang kurang menarik, maka lidah buaya tersebut dapat diverifikasi dengan penambahan buah senduduk bulu sebagai bahan baku tambahan untuk mengurangi kekurangan warna. Warna merupakan faktor penting dalam menentukan ketertarikan konsumen terhadap suatu produk pangan, oleh sebab itu produsen pangan olahan umumnya menambahkan pewarna kedalam produknya (Lestario, 2011).

Lidah buaya (*Aloe vera*) adalah tanaman yang banyak tumbuh pada iklim tropis ataupun subtropis dan sudah digunakan sejak lama karena fungsi pengobatannya. Lidah buaya bisa tumbuh di daerah beriklim dingin dan juga di daerah kering, seperti Afrika, Asia dan Amerika. Hal tersebut disebabkan karena pada bagian stomata daun lidah buaya dapat tertutup rapat pada musim kemarau untuk menghindari hilangnya air daun. Lidah buaya bisa tumbuh pada suhu optimum untuk pertumbuhan berkisar antara 16-33°C dengan curah hujan 1000-3000 mm dengan musim kering agak panjang, sehingga lidah buaya termasuk tanaman yang efisien dalam penggunaan air (Furnawanthi, 2004). Produk yang dibuat dari daun Lidah Buaya memiliki beberapa sifat seperti antibakteri, anti

inflamasi, antioksidan, anestesi, afrodisiak, anti cacing, anti jamur, antiseptik dan kosmetik. Sebagian besar (96%) dari tanaman lidah buaya adalah air dan sisanya adalah bahan aktif seperti minyak esensial, asam amino, mineral, vitamin, enzim dan glikoprotein. Padmadisastra *et al.*(2003).

Senduduk bulu (*Clidemia hirta*, L.Don) merupakan salah satu tanaman yang belum banyak dimanfaatkan dalam industri pangan. Senduduk bulu banyak terdapat di semak-semak maupun di daerah pertanian seperti di kebun karet dan sawit. Masyarakat menganggap senduduk bulu sebagai gulma. Di Sumatera Barat senduduk bulu banyak ditemukan tetapi belum diperhatikan oleh masyarakat. Padahal senduduk bulu ini banyak memiliki manfaat, seperti buah senduduk bulu berpotensi untuk dijadikan sebagai pewarna alami pada makanan, karena buah senduduk bulu memiliki warna merah keunguan. Menurut Anggri (2015) buah senduduk bulu memiliki bentuk seperti buah buni dengan ukuran kecil dan mengelompok. Warna buah senduduk bulu mula-mula berwarna hijau terang, setelah dewasa menjadi ungu.. Buah senduduk bulu juga memiliki kandungan gizi dan senyawa bioaktif yang dapat dimanfaatkan bagi kesehatan seperti antosianin, selain itu senduduk bulu juga kaya akan serat. Buah senduduk bulu memiliki zat warna yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami.

Selai adalah makanan semi basah yang di oleskan yang dibuat dari pengolahan buah-buahan, gula atau penambahan bahan pangan lain dan bahan pangan tambahan yang di izinkan (SNI,2008). Selai merupakan produk makanan yang kental atau setengah padat dibuat dari campuran 45 bagian berat buah (cacah buah) dan 55 bagian berat gula. Adapun syarat pembuatan selai yaitu transparan, mudah dioleskan dan memiliki aroma serta rasa buah asli. Selai merupakan produk olahan yang diciptakan dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan suatu bahan baku produk olahan makanan. Selai yang bermutu baik memiliki tanda atau sifat- sifat tertentu diantaranya adalah konsisten, warna yang cemerlang, distribusi buah yang merata pada setiap bagian selai, tekstur yang lembut, flavor buah yang alami, tidak mengalami sineresis (keluarnya air dari gel) dan kristalisasi selama penyimpanan (Suryani, 2004).

Dari uraian di atas maka penulis ingin menjadikan lidah buaya sebagai makanan fungsional. Namun karena lidah buaya kurang menarik dari segi warna

maka penulis ingin menambahkan buah senduduk bulu sebagai pewarna alami yang bertujuan sebagai daya tarik. Sehingga penulis telah melakukan penelitian tentang **“Pembuatan Selai Lidah Buaya (*Aloevera*) Dengan Penambahan Sari Buah Senduduk Bulu (*Clidemia hirta*, L.Don)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari buah senduduk bulu (*Clidemia hirta*) terhadap karakteristik selai lidah buaya.
2. Untuk mengetahui pengaruh senduduk bulu *Clidemia hirta* terhadap uji organoleptik selai lidah buaya

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memanfaatkan dan memaksimalkan bahan hasil pertanian sebagai produk olahan yang memiliki nilai tambah melalui produk olahan yaitu berupa selai, dan meningkatkan nilai guna tanaman yang mengandung zat warna yang belum optimal pemanfaatannya.

1.4 Hipotesis

- H_0 = Penambahan sari buah senduduk bulu (*Clidemia hirta*, L.Don) tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu pada selai lidah buaya (*Aloe vera*) yang dihasilkan.
- H_1 = Penambahan sari buah senduduk bulu (*Clidemia hirta*) berpengaruh terhadap karakteristik mutu pada selai lidah buaya (*Aloe vera*) yang dihasilkan.

