

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang menyehatkan cenderung semakin meningkat saat ini. Makanan dan minuman itu terbuat dari tanaman herbal atau tanaman yang berkhasiat. Tanaman berkhasiat mulai banyak digemari oleh masyarakat karena kandungannya yang baik bagi tubuh dan kaya manfaat, salah satunya adalah tanaman rosela. Kandungan penting yang terdapat pada kelopak bunga rosela adalah pigmen antosianin yang merupakan golongan flavonoid yang berperan sebagai antioksidan (Mardiah, dkk, 2009).

Antioksidan dalam kelopak rosela dapat bereaksi dengan radikal bebas dalam darah. Keberadaan radikal bebas ini diakibatkan oleh tingginya tingkat polutan, seringnya mengonsumsi pengawet dan pewarna buatan dalam makanan serta residu pestisida yang terdapat dalam sayur dan buah yang secara tidak sengaja dikonsumsi. Bereaksinya radikal bebas dalam darah dengan antioksidan yang terkandung dalam kelopak rosela akan mengembalikan kesegaran, kebugaran dan kesehatan organ-organ tubuh secara alami. Senyawa aktif rosela berupa asam organik dan senyawa flavonoid dapat membantu melancarkan peredaran darah dengan cara mengurangi derajat viskositas (kekentalan) darah.

Selanjutnya, kerja jantung memompa darah pun semakin ringan dan otomatis tekanan (darah) menjadi rendah (Mardiah, dkk, 2009).

Kelopak rosela dikenal sebagai bahan minuman dan biasanya disebut teh rosela. Namun, kelopak kering yang digunakan sebagai minuman teh kurang menghasilkan warna dan rasa yang tajam jika hanya diseduh. Oleh karena itu, cara yang paling tepat adalah dengan merebusnya (Maryani dan Kristiana, 2008).

Selain dijadikan minuman seduh layaknya teh, rosela dapat diolah menjadi produk makanan atau minuman lainnya, salah satunya adalah dibuat sirup. Proses perebusan (pemanasan) ketika membuat sirup dapat memaksimalkan kualitas warna dan rasa rosela. Dengan adanya penambahan gula dapat mengawetkan dan menambah cita rasa minuman sirup tersebut.

Menurut Paramee (2008), kondisi optimum dalam mengekstrak rosela adalah pada suhu 50 °C selama 30 menit dengan perbandingan antara kelopak rosela kering dan air 1: 10. Meskipun kelopak rosela kaya akan antioksidan, namun antosianin dalam kelopak rosela tersebut dapat berkurang daya antioksidannya akibat pengolahan (Faridah, 2007), pengemasan serta penyimpanan yang tidak sesuai seperti terkena sinar matahari langsung (Endang, 2008). Oleh karena itu, perlu adanya metode yang tepat dalam pembuatan sirup kelopak rosela agar produk yang dihasilkan dapat terjaga daya antioksidannya.

## 1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Permasalahan utama dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana aktivitas antioksidan sirup kelopak rosela yang dibuat dengan variasi suhu dan waktu pembuatan ?
2. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan sirup rosela terhadap kekuatan antioksidannya ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui aktivitas antioksidan sirup kelopak rosela yang dibuat dengan variasi suhu dan waktu pembuatan.
2. Mengetahui pengaruh lama penyimpanan sirup rosela terhadap kekuatan antioksidannya.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah didapatkan metode terbaik dalam pembuatan sirup rosela yang daya antioksidannya dapat terus terjaga.