

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakpao adalah makanan yang berasal dari negeri China, berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi agar dapat mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus (Ananto, 2012). Bakpao pada umumnya berisi daging, namun seiring dengan berjalannya waktu muncul berbagai macam varian isi bakpao, seperti: kacang hijau, kacang tanah, coklat, keju dan sebagainya. Bakpao juga dikenal oleh masyarakat Indonesia dan banyak dijual dengan berbagai macam bentuk, warna dan penambahan *topping* untuk menarik minat konsumen. Perkembangan produk bakpao diharapkan tidak hanya sekedar untuk memenuhi nilai gizi konsumen, tetapi juga dapat memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen atau disebut juga sebagai makanan fungsional. Salah satunya dengan memanfaatkan daun beluntas dan teh hijau dalam proses pembuatan bakpao untuk memberikan efek kesehatan berupa antioksidan dan pewarna alami.

Beluntas (*Pluchea indica* Less.) merupakan salah satu jenis tanaman liar yang biasa tumbuh di pekarangan atau sebagai tanaman pagar. Daun beluntas berbau khas aromatis dan memiliki rasa getir. Daun beluntas mengandung senyawa alkaloid, flavonoid, tanin, minyak atsiri, asam klorogenat, natrium, kalium, kalsium, magnesium dan fosfor (Dalimartha, 2002). Beberapa khasiat beluntas bagi kesehatan antara lain sebagai antiinflamasi, antiulcer, antipiretik, hipoglikemik, diuretik dan beberapa aktivitas farmakologi lainnya (Biswas *et al.*, 2005; Biswas *et al.*, 2007 dalam Widyawati dkk., 2016). Ekstrak daun beluntas juga telah terbukti memiliki antioksidan dan aktivitas antidiabetik menurut penelitian

Widyawati *et al.* (2015). Ekstrak daun beluntas dengan ruas daun nomor 1 hingga 6 memiliki kadar senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan ruas daun > 6 (Widyawati dkk., 2011).

Senyawa bioaktif pada beluntas membuat tumbuhan ini banyak dimanfaatkan dalam bidang kesehatan sebagai campuran obat-obatan. Pemanfaatan beluntas dalam bidang pangan masih sebatas dikonsumsi langsung sebagai lalapan atau minuman dari air seduhan daun beluntas, sehingga produk bakpao beluntas berpotensi untuk dijadikan sebagai makanan fungsional. Menurut penelitian Widyawati *et al.* (2016), semakin banyak konsentrasi beluntas yang diseduh dapat meningkatkan sifat fisikokimia dan sifat organoleptik (warna, aroma dan rasa), tetapi menurunkan aktivitas antioksidan. Penambahan beluntas dalam bakpao perlu dikombinasikan dengan bahan lain agar dapat meningkatkan aktivitas antioksidan pada produk bakpao, salah satunya adalah teh hijau.

Teh hijau (*Camelia sinensis*.) merupakan salah satu tanaman yang kaya antioksidan, sehingga banyak dikonsumsi sebagai minuman maupun bahan tambahan pada produk olahan lainnya. Teh hijau berasal dari pucuk daun teh yang pembuatannya tidak melalui proses fermentasi, sehingga warnanya masih hijau dan kandungan polifenol masih relatif tinggi (Pambudi, 2000). Beberapa manfaat mengkonsumsi teh hijau antara lain mencegah dan mengurangi risiko penyakit kardiovaskular maupun risiko kanker, menurunkan kadar kolesterol darah, mencegah tekanan darah tinggi, membunuh bakteri dan virus, menurunkan berat badan dan meningkatkan kekebalan tubuh (Cabrera *et al.*, 2006). Manfaat kesehatan teh hijau disebabkan oleh senyawa polifenol golongan flavonoid, terutama katekin. Katekin bersifat larut dalam air, tidak berwarna, berperan memberikan rasa pahit teh hijau dan bertindak sebagai antioksidan (Bharadwaz dan Bhattacharjee, 2012). Menurut Sinija dan Mishra (2008), empat golongan

katekin terbesar dalam teh hijau adalah epikatekin (EC), epikatekin galat (ECG), epigalokatekin (EGC) dan epigalokatekin galat (EGCG).

Menurut Wen *et al.* (2013), senyawa katekin dalam air seduhan teh hijau yang ditambahkan dalam produk *bakery* dapat hilang sebagian akibat degradasi selama proses pemanggangan. Kestabilan senyawa katekin dapat berkaitan dengan pH adonan dan suhu selama proses pembuatan. Pemilihan produk bakpao diharapkan dapat mencegah komponen volatil berupa antioksidan tidak banyak hilang selama proses pengukusan, karena suhu pengukusan relatif lebih rendah daripada suhu pemanggangan.

Kombinasi beluntas-teh hijau meningkatkan aktivitas antioksidan minuman beluntas dan perlakuan proporsi beluntas dan teh hijau 1:1 (b/b) menghasilkan aktivitas antioksidan tertinggi (Widyawati *et al.*, 2017). Hasil penelitian Giovanni (2016) menunjukkan semakin rendah proporsi teh hijau dalam minuman beluntas-teh hijau, maka akan menurunkan kekeruhan, total asam, nilai *hue*, *chroma* dan *lightness* serta meningkatkan pH. Uji kesukaan menunjukkan semakin rendah penambahan proporsi teh hijau akan menurunkan kesukaan warna, aroma maupun rasa. Pembuatan bakpao memerlukan tepung, bahan padat lain dan juga air sebagai pelarut dan pembentuk adonan. Air dalam penelitian adalah air seduhan daun beluntas-teh hijau (1:1) pada berbagai konsentrasi. Bakpao dibuat polos (*plain*) tanpa isi maupun *topping*. Uji pendahuluan organoleptik menunjukkan tingkat kesukaan panelis semakin menurun seiring dengan peningkatan konsentrasi beluntas-teh hijau dalam air seduhan. Konsentrasi beluntas-teh hijau dalam air seduhan yang melebihi 10% (b/v) menghasilkan bakpao dengan aroma beluntas terlalu kuat dan rasa pahit, sehingga tidak disukai. Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hijau dalam air seduhan yang tepat serta analisa sifat fisikokimia dan organoleptik bakpao yang dihasilkan.

1.2. Rumusan Masalah

Masalah yang dipelajari pada penelitian ini adalah:

- a. Bagaimana pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hijau dalam air seduhan terhadap sifat fisikokimia bakpao?
- b. Bagaimana pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hijau dalam air seduhan terhadap sifat organoleptik bakpao?
- c. Berapa konsentrasi penambahan bubuk daun beluntas-teh hijau dalam air seduhan yang tepat untuk menghasilkan karakteristik organoleptik terbaik pada bakpao?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hijau dalam air seduhan terhadap sifat fisikokimia bakpao.
- b. Mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hijau dalam air seduhan terhadap sifat organoleptik bakpao.
- c. Mengetahui konsentrasi penambahan bubuk daun beluntas-teh hijau dalam air seduhan yang tepat untuk menghasilkan karakteristik organoleptik terbaik pada bakpao.

1.4. Manfaat Penelitian

Memberikan pengetahuan bagi masyarakat secara luas mengenai pemanfaatan air seduhan bubuk daun beluntas-teh hijau dalam bakpao menghasilkan produk yang mengandung antioksidan.