

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakpao merupakan hidangan tradisional yang berasal dari negeri China. Kata bakpao berasal dari “bak” yang berarti daging babi dan “pao” yang berarti dibungkus (Pamungkas, 2016). Bakpao berbahan dasar tepung terigu yang diberikan ragi agar dapat mengembang, kemudian dapat ditambahkan berbagai isian. Teksturnya yang kenyal dan empuk serta rasa yang manis ini sangat diminati semua kalangan masyarakat. Dengan penambahan air seduhan beluntas-teh hijau diharapkan mampu menambah manfaat dari bakpao tanpa isi yang dihasilkan

Beluntas (*Pluchea indica Less*) adalah sejenis tanaman herba yang secara etnobotanikal digunakan untuk obat tradisional dan dikonsumsi masyarakat (Raharjo dan Horsten, 2008). Beluntas (*Pluchea indica Less*) termasuk famili *Asteraceae* yang telah dimanfaatkan sebagai pangan dan obat tradisional (Ardiansyah dkk., 2003). Penelitian sebelumnya menginformasikan bahwa daun beluntas mengandung sejumlah senyawa fitokimia seperti lignan, terpen, fenilpropanoid, benzoid, alkana (Luger dkk., 2000), sterol, 2-(prop-1-unil)-5-(5,6-dihidroksi heksa-1,3-diunil)-thiofena, (-)-katekin (Biswas dkk., 2005), fenolhidrokuinon, saponin, tanin, dan alkaloid (Ardiansyah dkk., 2003), flavonol (kuersetin, kaemferol, mirisetin, luteolin, apigenin) (Andarwulan dkk., 2010).

Teh hijau (*Camelia sinensis (linn.) kunze*) merupakan tanaman yang dikenal masyarakat dan sering dikonsumsi sebagai minuman. Kandungan polifenol pada teh hijau berperan sebagai antioksidan yang mampu mencegah maupun menghambat serangan tidak terkendali dari radikal bebas dan senyawa oksigen reaktif pada kelompok sel tubuh seperti membran sel, DNA,

dan lemak (Rohdiana, 2009). Penambahan Teh hijau menurut penelitian Wang (2006) adalah 1,5 g/kg – 5 g/kg. Penambahan yang lebih dari itu akan mengurangi rasa manis pada produk *bakery* dan meningkatkan *astringency*.

Penelitian yang dilakukan Widyawati (2016) menunjukkan pengujian organoleptik perlakuan terbaik dengan 2 gram bubuk beluntas yang diseduh dengan air panas (95⁰C) dengan volume 100 mL. Penambahan teh hijau pada diharapkan meningkatkan aktivitas antioksidan pembuatan bakpao beluntas-teh hijau. Mengacu pada penelitian Setiokusumo (2016) minuman beluntas-teh hijau, kadar total fenol berkisar antara 451,13-707,63 mg GAE/L sampel, total flavonoid berkisar antara 95,73-413,73 mg CE/L sampel, kemampuan menangkal radikal bebas DPPH berkisar antara 193,38-277,79 mg GAE/L sampel dan kemampuan mereduksi ion besi berkisar antara 211,50-499,50 mg GAE/L/. Hasil pengujian tersebut sebagai dasar pemilihan perbandingan bubuk beluntas dan teh hijau yaitu 1:1. Uji pendahuluan dan formulasi pembuatan bakpao dilakukan untuk mengetahui konsentrasi yang akan digunakan. Pengujian tersebut menentukan konsentrasi bubuk beluntas-teh hijau pada air seduhan yang ditambahkan pada bakpao yaitu 0%, 2%, 4%, 6%, 8%, 10% karena pemberian konsentrasi diatas 10% menghasilkan sisi organoleptik (rasa, aroma, warna) yang kurang disukai. Bakpao yang dibuat dengan tanpa isi (*plain*) agar tidak mempengaruhi aktivitas antioksidan. Penambahan air seduhan beluntas-teh hijau pada pembuatan bakpao diharapkan sebagai sumber antioksidan pada bakpao sebagai makanan fungsional.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi bubuk beluntas-teh hijau pada air seduhan terhadap aktivitas antioksidan dalam pembuatan bakpao?

2. Berapakah konsentrasi bubuk beluntas-teh hijau pada air seduhan yang tepat untuk mendapatkan aktivitas antioksidan tertinggi dalam pembuatan bakpao?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui konsentrasi bubuk beluntas-teh hijau pada air seduhan terhadap aktivitas antioksidan dalam pembuatan bakpao?
2. Mengetahui konsentrasi bubuk beluntas-teh hijau pada air seduhan yang tepat untuk mendapatkan aktivitas antioksidan tertinggi dalam pembuatan bakpao?

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan dapat memberi pengetahuan terhadap masyarakat tentang pemanfaatan konsentrasi bubuk beluntas-teh hijau pada air seduhan untuk meningkatkan aktivitas antioksidan bakpao.