

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beluntas (*Pluchea indica* Less.) merupakan tanaman liar yang tumbuh di daerah kering pada tanah yang keras dan berbatu serta membutuhkan sinar matahari yang cukup (Dalimarta, 2003; Manan, 2002; Raharjo dan Horsten, 2008 dalam Widyawati *et al.*, 2014). Beluntas umumnya digunakan sebagai tanaman pagar dan pembatas di perkebunan. Pemanfaatan daun beluntas selama ini masih terbatas, yaitu hanya dikonsumsi dalam bentuk lalapan atau direbus dengan air panas sehingga penyajiannya kurang menarik. Alternatif lain penggunaan beluntas adalah mengolah beluntas menjadi produk minuman kemasan dengan *tea bag*. Pemanfaatan beluntas sebagai produk minuman kemasan dengan *tea bag* ini menyebabkan penggunaan beluntas menjadi lebih praktis dan mudah untuk diolah lebih lanjut. Pengolahan minuman beluntas lebih lanjut dapat dilakukan dengan menambahkan beberapa bahan lain yang dapat menambah cita rasa dari minuman beluntas seperti madu, lemon, jahe dan lain-lain.

Menurut Widyawati dkk. (2011), beluntas mempunyai sejumlah senyawa fitokimia yaitu alkaloid, flavonoid, fenol, saponin, tanin, sterol, dan triterpenoid. Senyawa fitokimia yang terdapat dalam beluntas menyebabkan beluntas memiliki aktivitas farmakologi seperti antiinflamasi, antipiretik, hipoglikemik, antimikrobial, dan antioksidan (Biswas *et al.*, 2005 dan Andrawulan dalam Widyawati dkk., 2010 dan Biswas *et al.*, 2007 dalam Widyawati dkk., 2011). Menurut Widyawati dkk. (2012), ekstrak metanolik beluntas menunjukkan aktivitas antioksidan berdasarkan kemampuan menangkap radikal bebas superoksida, mereduksi ion besi, dan

menghambat pemucatan asam linoleat- β -karoten, sedangkan fraksi etil asetat mempunyai aktivitas antioksidan berdasarkan kemampuan menangkap radikal superoksida, mereduksi ion besi, serta mengkelat ion besi dan hemoglobin.

Pada penelitian ini digunakan madu sebagai bahan yang akan ditambahkan pada pembuatan minuman beluntas. Madu telah dikenal sebagai salah satu bahan makanan atau minuman alami yang mempunyai manfaat dalam bidang pangan, kesehatan, dan kecantikan. Madu sering digunakan sebagai bahan pemanis, penyedap makanan, dan campuran saat mengkonsumsi minuman. Menurut Standar Nasional Indonesia (2013), madu adalah cairan manis yang dihasilkan oleh lebah madu yang berasal dari berbagai sumber nektar. Madu memiliki komponen berupa karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral yang mudah diserap oleh tubuh. Madu juga memiliki beberapa senyawa fitokimia seperti polifenol, flavonoid, dan glikosida (Suriawiria, 2000). Senyawa fitokimia ini dapat berfungsi sebagai antioksidan untuk menangkal radikal bebas.

Madu merupakan bahan pemanis alami yang aman dan mengandung senyawa antioksidan sehingga diharapkan dapat memperbaiki sifat fisikokimia, antioksidan, dan sifat organoleptik dari minuman beluntas. Hasil uji fisikokimia, antioksidan, dan organoleptik minuman beluntas menurut Harianto (2015) menunjukkan bahwa semakin bertambahnya konsentrasi bubuk daun beluntas yang diseduh menghasilkan penurunan intensitas kecerahan terhadap warna (warna semakin gelap), peningkatan kekeruhan, penurunan aktivitas antioksidan, dan penurunan kesukaan terhadap rasa.

Pembuatan minuman beluntas madu telah dilakukan uji pendahuluan dengan penambahan madu dengan jumlah tertentu. Hasil menunjukkan bahwa tingkat kesukaan secara organoleptik terhadap rasa pada perlakuan

penambahan madu mengalami kenaikan namun pada perlakuan penambahan madu yang lebih tinggi mengalami penurunan nilai kesukaan dari panelis. Pengujian selanjutnya digunakan penambahan madu dengan jumlah yang lebih kecil. Hasil menunjukkan bahwa tingkat kesukaan mengalami kenaikan dan perlakuan penambahan madu yang paling tinggi tidak berbeda nyata dengan perlakuan sebelumnya. Hasil pengujian pendahuluan tersebut yang mendasari dipilihnya penambahan madu yang digunakan ke dalam seduhan beluntas. Pemanfaatan madu ini dapat mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik produk akhir, oleh karena itu perlu penelitian lebih lanjut terkait perubahan sifat fisikokimia yang meliputi warna, pH, total asam, dan kekeruhan serta sifat organoleptik yang meliputi warna, aroma, dan rasa pada formulasi minuman tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan madu pada berbagai konsentrasi terhadap sifat fisikokimia meliputi warna, pH, total asam, dan kekeruhan; dan sifat kesukaan organoleptik meliputi warna, aroma, dan rasa pada minuman beluntas madu?
2. Berapakah jumlah penambahan madu yang paling tepat untuk mendapatkan tingkat kesukaan panelis tertinggi?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan madu pada berbagai konsentrasi terhadap sifat fisikokimia meliputi warna, pH, total asam, dan kekeruhan; dan sifat kesukaan organoleptik meliputi warna, aroma, dan rasa pada minuman beluntas madu.
2. Mengetahui jumlah penambahan madu yang paling tepat untuk mendapatkan tingkat kesukaan panelis tertinggi.