

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Dewasa ini banyak sekali masyarakat yang mengalami gangguan kesehatan pencernaan seperti sembelit, susah buang air besar (BAB), dan bahkan kanker usus. Hal ini disebabkan karena kurangnya komposisi serat pada menu yang dikonsumsi sehari-hari. Gangguan kesehatan ini dapat dicegah dengan mengonsumsi makanan yang banyak mengandung serat. Serat adalah komponen bahan pangan yang tidak dapat dicerna oleh enzim pencernaan manusia. Meskipun tidak dapat dicerna, serat dapat dirombak oleh bakteri flora saluran pencernaan terutama pada kolon sehingga menjadi sangat berguna bagi kesehatan. Salah satu fungsi serat bagi kesehatan tubuh adalah membantu mengeluarkan sisa makanan yang terdapat pada usus. Jumlah serat pangan yang harus dikonsumsi oleh orang dewasa adalah 20 – 35 g/hari atau 10 – 15 g/1000 kkal menu, (Anonimus, 2006).

Gangguan-gangguan kesehatan di atas dapat dicegah dengan mengonsumsi makanan yang berbahan dasar rosella (*Hibiscus Sabdariffa*). Hal ini disebabkan karena bagian kelopak bunga rosella memiliki kandungan serat yang cukup tinggi yaitu 12 g per 100 g *edible portion* (Morton, 1987). Selain karena kandungan seratnya yang cukup tinggi pada bagian kelopak, rosella juga merupakan bahan penyegar yang berasa asam dan memiliki kandungan nutrisi yang tinggi sehingga dapat mencegah kanker serta menetralkan racun. Kondisi inilah yang menyebabkan rosella dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan manisan.

Manisan merupakan salah satu makanan selingan yang cukup banyak digemari oleh masyarakat. Pada umumnya, manisan dibedakan atas manisan basah dan kering. Kedua jenis manisan tersebut dibedakan atas cara pembuatan, daya awet, dan kenampakannya. Daya awet manisan kering lebih lama jika dibandingkan dengan manisan basah. Selain karena kadar air yang rendah, kandungan gulanya yang tinggi juga menyebabkan manisan kering menjadi lebih awet dibandingkan dengan manisan basah (Anonimus, 2006). Jadi dengan pemanfaatan kelopak bunga rosella sebagai bahan baku dalam pembuatan manisan kering, diharapkan kebutuhan serat pangan masyarakat terpenuhi sehingga dapat mencegah berbagai macam gangguan kesehatan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana penggunaan kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) pada pembuatan manisan berserat?

Bagaimana serat pangan yang tidak larut dalam air pada manisan kering kelopak bunga rosella dapat mencegah gangguan pencernaan pada manusia?

Bagaimana penggunaan pemanis dalam menjaga kestabilan pigmen antosianin pada rosella?

## **1.3 Tujuan Penulisan**

Mengkaji Penggunaan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) pada pembuatan manisan berserat.

Mengkaji serat pangan yang tidak larut dalam air pada manisan kering kelopak bunga rosella dalam pencegahan gangguan pencernaan pada manusia.

Mengkaji penggunaan pemanis dalam mempertahankan pigmen antosianin pada rosella.