

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman fungsional merupakan minuman yang mengandung nutrisi atau bahan-bahan yang dapat meningkatkan status kesehatan untuk mencegah timbulnya penyakit tertentu (Duweini dan Trihaditia, 2017). Menurut BPOM (2005), definisi pangan (minuman) fungsional yaitu pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen fungsional yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu, terbukti tidak membahayakan dan bermanfaat bagi kesehatan. Penelitian mengenai pembuatan minuman fungsional telah banyak dilakukan, salah satunya yaitu minuman fungsional daun katuk-rosella dengan penambahan ekstrak jahe (Marganingsih, dkk., 2018). Berdasarkan penelitian tersebut, konsentrasi rosella meningkatkan aktivitas antioksidan serta penilaian sensori terutama warna. Warna yang menarik merupakan daya tarik utama konsumen dalam menentukan pilihan. Senyawa yang menyebabkan adanya pigmen merah pada bunga rosella ialah antosianin. Bunga rosella juga dapat berperan sebagai penangkal radikal bebas. Menurut Choiriyah (2017), ekstrak bunga rosella menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan yang terdapat pada bunga rosella termasuk dalam antioksidan kuat yaitu memiliki nilai sebesar 88,387%. Namun, senyawa antosianin kurang stabil pada pH basa ataupun netral, hal ini dapat menyebabkan mudah mengalami transformasi struktural menjadi senyawa tidak berwarna. Oleh karena itu, perlu penambahan bahan pangan dengan pH rendah, contohnya yaitu sari lemon.

Sari lemon digunakan sebagai penstabil antosianin, penyegar dan menambah manfaat fungsional karena mengandung vitamin C. Sari lemon memiliki nilai pH berkisar antara 2-3 (Zia, dkk., 2019). Nilai tersebut dapat membantu kestabilan pigmen warna, hal ini dikarenakan antosianin dapat stabil pada pH <4 (Tensiska et al., 2010). Penambahan sari lemon juga dapat meningkatkan kandungan gizi minuman fungsional terutama pada vitamin C. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Arpi, dkk, Sari lemon memiliki kadar vitamin C lebih tinggi yaitu sebesar 50,8 mg/100g dibandingkan sari jeruk nipis 35,2 mg/100g.

Penelitian mengenai pembuatan minuman fungsional telah banyak dilakukan, diantaranya minuman fungsional dari bunga rosella dengan penambahan bawang dayak (Duweini dan Trihaditia, 2017), minuman fungsional daun katuk-rosella dengan penambahan ekstrak jahe (Marganingsih, dkk., 2018) dan formulasi minuman fungsional ekstrak bunga telang dan sari lemon. Sedangkan penelitian mengenai formulasi bunga rosella dan sari lemon pada karakteristik kimia dan organoleptik minuman fungsional belum ditemukan. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan kandungan gizi juga sensoris minuman fungsional.

1.1 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui interaksi pengaruh konsentrasi bubuk rosella dan sari lemon terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional rosella lemon
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk rosella terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pada minuman fungsional rosella lemon
3. Mengetahui pengaruh konsentrasi sari lemon terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pada minuman fungsional rosella lemon

1.2 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah :

1. Diduga terdapat interaksi antara penambahan konsentrasi bubuk rosella dan sari lemon terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional rosella lemon
2. Diduga konsentrasi bubuk rosella berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional rosella lemon
3. Diduga konsentrasi sari lemon berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional rosella lemon