

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakpao adalah makanan yang berasal dari negara China. *Bak* pada bakpao berarti daging sedangkan *pao* berarti bungkus. Bakpao dibuat dari tepung terigu yang di tambahkan ragi sebagai bahan pengembang kemudian diberi aneka isian dan dikukus (Ananto, 2012). Biasanya bakpao diberi isian daging namun sekarang bakpao tidak hanya berisi daging tapi juga ada beberapa macam rasa seperti coklat, kacang merah, kacang hijau dan lain-lain. Bakpao di Indonesia sangat disukai oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan memiliki berbagai macam rasa. Untuk meningkatkan konsumsi produk bakpao dikalangan masyarakat diharapkan tidak hanya sekedar untuk memenuhi nilai gizi konsumen, tetapi juga dapat memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen salah satunya dengan memanfaatkan daun beluntas dalam proses pembuatan bakpao.

Beluntas (*Pluchea indica* Less.) termasuk tanaman liar yang biasa tumbuh di lahan kosong dan kering serta memerlukan cukup sinar matahari. Daun beluntas beraroma khas dan memiliki rasa getir. Pada tanaman beluntas memiliki kandungan senyawa alkanoid, flavonoid, tannin, minyak atsiri, asam klorogenik, aluminium, natrium, kalsium, magnesium dan fosfor. Pada bagian daun beluntas terdapat aktivitas biologis antiinflamasi, antipiretik, hipoglikemik, diuretik, dan beberapa aktivitas farmakologi (Biswas *et al.*, 2005; Biswas *et al.*, 2007; dalam Widyawati *et al.*, 2016). 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). Dalam memanfaatkan daun beluntas, digunakan ekstrak daun beluntas dengan ruas nomor 1 sampai nomor 6 dari ujung daun karena memiliki kadar senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan bagian daun lainnya (Widyawati dkk., 2011). Saat ini daun beluntas hanya dimanfaatkan sebagai obat-obatan karena kandungan senyawanya yang baik bagi kesehatan. Selain obat-obatan, daun beluntas dalam bidang pangan juga hanya sebatas sebagai lalapan dan minuman. Oleh karena itu untuk meningkatkan manfaat beluntas pada bidang pangan maka beluntas dapat ditambahkan dalam pengolahan produk pangan seperti pada pembuatan bakpao karena dalam pembuatan bakpao tidak memerlukan panas tinggi dalam proses pembuatannya sehingga kandungan beluntas tidak banyak yang rusak.

Penambahan daun beluntas dilakukan dengan penyeduhan bubuk daun beluntas pada air panas yang digunakan untuk pembuatan bakpao. Air seduhan yang digunakan dalam pembuatan bakpao menggunakan suhu kurang dari 100°C sehingga diharapkan tidak terjadi kerusakan antioksidan akibat suhu pemanasan yang terlalu tinggi. Pada percobaan dengan bakpao, bakpao yang diuji adalah bakpao tanpa isi. Bakpao dengan penambahan konsentrasi air seduhan bubuk daun beluntas 10% kurang dapat diterima dari segi rasa, warna, aroma dan kenampakan, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh konsentrasi daun beluntas dalam air seduhan beluntas terhadap sifat fisikokimia (kadar air, kadar abu, serat pangan, warna, tekstur, dan daya kembang) dan organoleptik (uji kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, kenampakan, dan rasa) dari bakpao yang dihasilkan.

1.2. Rumusan Masalah

Masalah yang dipelajari pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan terhadap fisikokimia pada bakpao beluntas?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan terhadap sifat organoleptik pada bakpao beluntas?
3. Berapakah konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan yang terbaik untuk menghasilkan bakpao beluntas agar dapat diperoleh karakteristik organoleptik yang dapat diterima konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

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

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan terhadap fisikokimia pada bakpao beluntas.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan terhadap sifat organoleptik pada bakpao beluntas.
3. Mengetahui konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan yang terbaik untuk menghasilkan bakpao beluntas agar dapat diperoleh karakteristik organoleptik yang dapat diterima konsumen.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan penggunaan daun beluntas untuk menghasilkan produk makanan yang sehat.