

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peranan warna dalam mutu bahan pangan adalah sangat penting, karena pada umumnya sebelum mempertimbangkan parameter lainnya, terlebih dahulu akan tertarik oleh keadaan warna bahan. Bahan makanan itu tidak akan dipilih bila memiliki warna yang tidak menarik, meskipun sesungguhnya rasa dan nilai gizi makanan itu tinggi.

Menurut asalnya, zat warna dapat dibedakan menjadi dua jenis yaitu zat warna alami dan zat warna sintesis. Pertengahan abad ke-20 mulai dikembangkan pewarna sintesis. Sejak saat itu pewarna alami banyak ditinggalkan, karena warnanya kurang stabil, daya pewarna kurang kuat dan variasi kurang banyak. Zat warna sintesis umumnya lebih praktis dan mempunyai kestabilan yang tinggi. Akan tetapi zat warna sintesis ini tidak semuanya diperbolehkan untuk dikonsumsi karena mempunyai efek samping yang tidak baik, misalnya bersifat karsinogenik. Dewasa ini sering timbul kecenderungan penggunaan pewarna sintesis yang tidak memenuhi syarat karena yang dipakai adalah pewarna sintesis yang bukan untuk bahan makanan tetapi digunakan dalam bahan makanan. Hal ini sangat merugikan kesehatan. Keadaan yang demikian ini menimbulkan keinginan orang untuk kembali

kepada zat warna alami sebagai pewarna makanan, karena sampai saat ini pigmen-pigmen alami dianggap lebih aman.

Warna hijau termasuk jenis yang banyak digunakan sebagai pewarna makanan dan minuman. Salah satu sumber zat warna hijau alami adalah daun suji (*Pleomele angustifolia*). Warna hijau pada daun suji ini disebabkan oleh klorofil. Namun pewarna hijau dari daun suji belum banyak dijumpai dalam bentuk yang mudah disimpan dan mudah digunakan.

Pada penelitian ini dicoba membuat pewarna hijau alami dari daun suji dalam bentuk bubuk. Dalam pengolahan biasanya masalah yang sering dihadapi adalah berubahnya warna hijau pada produk akhir. Hal ini karena klorofil bersifat sangat labil, mudah terdegradasi oleh asam dan panas. Daya tahan hijau alami klorofil berhubungan langsung dengan keberadaan magnesium di dalam molekul zat warna tersebut. Dalam kondisi pemanasan yang lembab klorofil berubah menjadi feofitin sebagai akibat pelepasan sebagian magnesiumnya. Kemudian warnanya berubah menjadi hijau kecoklatan. Menciptakan kondisi yang alkalis merupakan usaha yang positif terhadap pelepasan magnesium (Desrosier, 1988).

Menurut Norman (1986), berubahnya warna hijau dapat dicegah dengan menambahkan natrium bikarbonat pada proses pengolahan. Pada penelitian ini usaha yang dilakukan untuk

mencegah kendala tersebut antara lain dengan cara penambahan natrium bikarbonat dan pengaturan waktu ekstraksi dengan etanol 95%.

1.2 Permasalahan

Menurut penelitian yang pernah dilakukan konsentrasi natrium bikarbonat yang disarankan untuk ekstraksi sebanyak 5% dari berat daun dan waktu yang digunakan 60 menit. Akan tetapi ini belum menunjukkan hasil yang terbaik. Oleh karena itu pada penelitian ini pengaturan konsentrasi NaHCO_3 dimaksudkan untuk mencari konsentrasi yang tepat sehingga dihasilkan produk akhir yang baik. Sedangkan pengaturan waktu ekstraksi dilakukan untuk mencari lama waktu yang tepat agar diperoleh hasil klorofil yang optimal. Bentuk bubuk yang dihasilkan dilakukan dengan cara mengeringkan hasil ekstraksi yang telah diuapkan pada pengering hampa udara.

1.3 Tujuan

Melalui penelitian ini diharapkan dapat diketahui kadar penambahan NaHCO_3 dan waktu ekstraksi yang optimal sehingga diperoleh hasil akhir ekstraksi daun suji dengan intensitas warna hijau terkuat.