

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Ruangsri et al., (2008), *Hibiscus sabdariffa* Linn atau yang biasa dikenal dengan nama rosella dalam beberapa tahun terakhir mulai banyak dikenal di kalangan masyarakat sebagai bahan campuran dalam pembuatan teh, sirup, selai, dan *jelly*. Rosella selain mengandung vitamin C, juga mengandung provitamin A dan asam amino yang diperlukan tubuh. Salah satunya ialah arginin yang berperan dalam proses peremajaan sel tubuh (Maryani dan Kristiana, 2008).

Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). merupakan jenis tanaman tropis yang menarik dan indah. Tanaman rosella banyak digunakan sebagai obat tradisional untuk batu ginjal, antibakteri, antijamur, *hypcholesterolemic*, pencahar diuretik, dan *antihipertensi* ringan (Sayogo et al., 2007).

Salah satu cara yang digunakan dalam memberikan varian yang berbeda ialah dengan menambahkan karbondioksida (CO_2) dalam pembuatan sebuah minuman. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan cita rasa yang berbeda dan menambah ragam produk di bidang minuman. Menurut Gunawan (2008), sensasi rasa yang unik pada minuman karbonasi ditimbulkan oleh terbentuknya asam karbonat yang tidak hanya memberikan rasa asam tetapi juga menyebabkan rasa segar yang kuat di daerah mulut. Penambahan karbondioksida (CO_2) kemungkinan dapat mempengaruhi beberapa komponen essensial yang terdapat dalam ekstrak rosella. Sehingga perlu dikaji lebih lanjut mengenai bagaimana pengaruh proses karbonatasi terhadap komponen essensial.dari ekstrak rosella.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Bagaimana pengaruh penambahan karbonatasi terhadap senyawa essensial ekstrak rosela?

1.3 Tujuan

- 1.3.1 Untuk mengetahui pengaruh karbonatasi terhadap senyawa essensial dari ekstrak rosela

