

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakpao merupakan makanan tradisional Tionghoa. Berasal dari bahasa Hokkian yang dituturkan mayoritas orang Tionghoa di Indonesia. *Pao* itu berarti bungkusan, dan *bak* itu artinya daging, jadi *bakpao* berarti bungkusan (berisi) daging (Putra, 2014). Penambahan beluntas pada bakpao dapat meningkatkan kandungan antioksidan.

Beluntas (*Pluchea indica* L) merupakan tanaman liar yang digunakan sebagai obat tradisonal. Menurut Widyawati *et al.* (2015), senyawa fitokimia yang terkandung dalam daun beluntas mempunyai aktivitas antioksidan dan antidiabetik. Ekstrak etanolik daun beluntas telah terbukti mampu menangkap radikal bebas 1,1-difenil-2- pikrilhidrasil (DPPH) dan asam 2,2'-azino-bis-(3-etil bensotiasolin-6-sulfonat) (ABTS), mereduksi ion besi, dan menghambat pembentukan malondialdehida (MDA).

Penelitian sebelumnya menginformasikan bahwa daun beluntas mengandung sejumlah senyawa fitokimia seperti lignan, terpen, fenilpropanoid, benzoid, alkana (Luger dkk., 2000), sterol, 2-(prop-1-unil)-5-(5,6-dihidroksi heksa-1,3-diunil)-thiofena, (-)-katekin (Biswas dkk., 2005), fenol hidrokuinon, saponin, tanin, dan alkaloid (Ardiansyah dkk., 2003), flavonol (kuersetin, kaemferol, mirisetin, luteolin, apigenin) (Andarwulan dkk., 2010).

Penelitian yang telah dilakukan oleh Widyawati *et al.* (2016), teh daun beluntas dengan konsentrasi 2% (b/v) merupakan konsentrasi terbaik yang disukai oleh panelis. Penelitian pendahuluan telah dilakukan untuk

mengetahui konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan maksimal yang disukai panelis. Hasil penelitian pendahuluan tersebut menunjukkan bakpao dengan konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan lebih dari 10% tidak disukai oleh panelis.

Bakpao merupakan salah satu produk roti kue yang proses pengolahannya tidak membutuhkan proses pemanasan yang terlalu lama dan suhu tinggi, sehingga pemilihan penambahan beluntas pada produk bakpao dalam penelitian ini diharapkan tidak merusak komponen fitokimia daun beluntas. Proses pengukusan bakpao dilakukan dengan suhu 90°C selama 15 menit, sedangkan proses pengovenan produk roti kue berkisar 130-150°C selama 30 menit (Forsalina, 2017). Bakpao yang akan digunakan dalam penelitian ini merupakan bakpao tanpa isi.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan terhadap kemampuan menangkal radikal bebas DPPH?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan terhadap kemampuan mereduksi ion besi dalam produk bakpao?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan terhadap kemampuan menangkal radikal bebas DPPH.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan terhadap kemampuan mereduksi ion besi dalam produk bakpao.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan tambahan wawasan kepada masyarakat secara luas tentang manfaat bakpao beluntas sebagai salah satu produk pangan yang mengandung antioksidan.