

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara beriklim tropis yang cocok untuk tumbuh berbagai tanaman, diantaranya adalah tanaman beluntas dan teh. Tanaman beluntas sering kali ditemui di pinggir jalan, pekarangan rumah dan daerah rawa-rawa. Tanaman beluntas ini memiliki banyak khasiat untuk berbagai macam penyakit. Kandungan senyawa fitokimia yang terdeteksi pada daun beluntas meliputi tanin, sterol, fenol hidrokuinon dan flavonoid. Ekstrak daun beluntas mempunyai kegunaan sebagai antibakteri, antidiabetik dan antioksidan (Nurhalimah dkk. (2015), Widyawati dkk. (2015), Halim (2015)). Beluntas memiliki manfaat yang sangat banyak, namun dalam industri pengolahan pangan masih belum banyak diaplikasikan dengan bahan lain seperti teh hitam.

Menurut Preedy (2013), teh hitam merupakan salah satu minuman non alkohol utama di dunia yang dikonsumsi oleh jutaan orang mulai pagi hingga senja. Komponen kimia utama pada teh hitam adalah karbohidrat, protein, asam amino, lemak, polifenol, kafein, mineral dan serat, serta enzim dan komponen aromatik. Menurut Dow (2014), fungsi dari teh hitam adalah merangsang sel saraf otak untuk memproduksi protein tertentu yang dapat menunda awal dari demensia dan Alzheimer untuk meningkatkan daya ingat. Kandungan flavonoid dalam teh hitam dapat mengurangi terjadinya kanker esofagus. Penggunaan teh hitam sering kali hanya digunakan sebagai minuman seduh.

Penelitian Halim (2015) mengatakan bahwa proporsi terbaik yang ditinjau berdasarkan keseluruhan pengujian penelitian (dari nilai chroma, hue, pH, total asam, nilai kekeruhan, kadar total fenol kadar flavonoid,

aktivitas antioksidan dan kemampuan mereduksi ion besi pada air seduhan beluntas teh hitam) dari pencampuran bubuk daun beluntas dan teh hitam adalah proporsi 1:3 (b/b) yang dikemas menggunakan kantong teh dan diseduh dengan air panas, air seduhan tersebut digunakan dalam pembuatan bakpao. Berdasarkan penelitian tersebut dipilih proporsi bubuk beluntas-teh hitam (1:3) dengan berbagai konsentrasi 0, 6, 8, 10, 12 dan 14% (b/v) dalam air penyeduh. Berbagai konsentrasi tersebut dipilih berdasarkan uji pendahuluan, dimana dengan konsentrasi lebih dari 14% akan mengganggu penerimaan panelis terhadap rasa, warna dan aroma bakpao.

Bakpao merupakan jenis roti yang digemari masyarakat Indonesia. Bakpao adalah makanan yang berasal dari negeri China, berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus (Ananto, 2012). Makanan yang dikukus merupakan makanan yang lebih sehat daripada makanan yang digoreng seperti bakpao. Bakpao biasanya menggunakan suhu lebih rendah daripada suhu produk yang dipanggang maupun digoreng sehingga kandungan gizinya tidak banyak yang berubah selama pengukusan. Untuk melengkapi kandungan dalam bakpao dapat ditambahkan atau disubstitusi dengan menggunakan air seduhan beluntas dan teh hitam, selain itu kandungan polifenol dalam air seduhan beluntas-teh hitam juga dapat mempengaruhi karakteristik dari bakpao. Achiwa *et al.* (2001) dalam Zhu *et al.* (2016) menyatakan bahwa kandungan polifenol dalam teh dapat menghasilkan gugus thio dan mereduksi ikatan disulfida sehingga memperlemah ikatan gluten dan kapasitas pengikatan adonan. Tujuan penggunaan teh hitam dalam air seduhan untuk memperbaiki tingkat penerimaan konsumen dari beluntas yang dihasilkan. Bakpao yang dibuat adalah bakpao “plain” tanpa isian. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh

konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik bakpao.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan terhadap sifat fisikokimia bakpao?
- b. Bagaimana pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan terhadap sifat organoleptik bakpao?
- c. Berapakah konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan yang sesuai untuk mendapatkan uji organoleptik produk bakpao terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan terhadap sifat fisikokimia bakpao.
- b. Mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan terhadap sifat organoleptik bakpao.
- c. Mengetahui konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan yang sesuai untuk mendapatkan uji organoleptik produk bakpao terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan produk bakpao yang mengandung antioksidan dari beluntas dan teh hitam yang masih dapat diterima oleh konsumen.