

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Cincau hijau adalah hasil ekstraksi daun cincau hijau (*Cyclea barbata.L*) yang berupa gel. Cincau hijau merupakan makanan tradisional yang telah lama dikenal di daerah Jawa, Sunda, dan Melayu sebagai isi minuman segar. Pembuatan cincau hijau sangat sederhana yaitu dengan cara meremas-remas daun cincau segar dalam air dingin kemudian didiamkan sampai terbentuk gel karena terlepasnya karbohidrat yang mampu mengikat air.

Cincau hijau mempunyai rasa yang khas, dingin, dan segar. Cincau hijau mengandung sedikit sekali zat gizi (98% terdiri dari air) sehingga baik digunakan untuk orang yang sedang diet. Selain kegunaannya sebagai makanan rendah kalori, secara tradisional dipakai sebagai obat penurun demam, obat penurun panas badan, obat sakit perut serta obat penurun tekanan darah tinggi.

Kondisi masyarakat yang menuntut semua serba praktis dan cepat, maka pembuatan cincau hijau secara tradisional sudah kurang tepat lagi. Oleh karena itu perlu dipikirkan pembuatan gel secara praktis dan cepat.

Daun cincau hijau setelah dipetik cepat mengalami pelayuan. Pelayuan dalam waktu yang lama akan

mengakibatkan terjadinya perubahan fisik dan kimia yang akan diikuti oleh serangan mikroba yaitu bakteri dan kapang, sehingga tidak dapat lagi dibuat cincau hijau dengan mutu yang baik.

Salah satu alternatif untuk mengatasinya yaitu dengan mengeringkan daun cincau hijau segar kemudian dibuat bubuk sehingga dapat awet dan dapat dikemas, dan penggunaannya tinggal diseduh dengan air. Setelah bubuk daun cincau hijau ditambah air untuk dibuat menjadi cincau hijau, tekstur dari gel yang dihasilkan tidak sebaik tekstur dari gel yang dihasilkan dari daun cincau hijau segar. Selain itu semakin lama bubuk daun cincau mengalami masa simpan, maka makin rapuh tekstur gel yang dihasilkan, hal ini diduga karena serangan mikroba seperti bakteri dan kapang, sehingga tidak dapat dibuat cincau hijau dengan mutu yang baik. Usaha yang dilakukan untuk mempelajari cara-cara terbaik membuat bubuk daun cincau hijau sehingga dihasilkan mutu gel yang baik maka dilakukan penelitian mengenai pengaruh cara pengeringan yang menggunakan sinar matahari dan *cabinet dryer* serta menambahkan bahan pengikat berupa kation mineral yaitu  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ .

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas penggunaan cincau hijau secara praktis dan cepat dalam masyarakat.

## 1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh cara pengeringan dan penambahan  $\text{Ca(OH)}_2$  terhadap sifat gel yang dihasilkan dari bubuk daun cincau hijau (*Cyclea barbata.L*).