

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### 1.1 Latar belakang

Dewasa ini, masyarakat sudah tidak asal makan dan minum saja tanpa memperhatikan dan memperhitungkan segi kesehatan dan nilai gizinya. Dengan kata lain, mereka sudah lebih selektif dalam memilih makanan dan minuman yang akan dikonsumsi. Beberapa dekade ini, telah dikembangkan berbagai jenis makanan dan minuman fungsional seiring dengan tuntutan masyarakat.

*Hibiscus sabdariffa* atau yang dikenal dengan rosella begitu populer akhir-akhir ini. Banyak orang telah memanfaatkan kelopak rosella sebagai teh, sirup, dan selai. Akan tetapi bijinya sering kali dibuang atau dibuat untuk makanan ternak padahal biji rosella kaya akan protein (18.8-22.3%), fat (19.1-22.8%) dan *dietary fiber* (39.5-42.6%) (Osmania, 1996). Protein yang terkandung dalam biji rosella mempunyai kualitas yang baik, seperti kasein, sehingga biji rosella dapat berguna dalam industri pangan sebagai sumber protein yang murah.

Serat pangan juga penting bagi tubuh karena serat dapat menurunkan kolesterol karena mampu menjerat lemak dalam usus, berarti serat larut mencegah penyerapan lemak oleh tubuh. Dengan demikian, serat ini membantu mengurangi kadar kolesterol dalam darah. Serat larut air menurunkan kadar kolesterol darah hingga 5% atau lebih. Selain itu manfaat lain dari serat adalah mencegah kanker, mencegah sembelit, mengontrol gula darah dan mengontrol berat badan (Shinnick, 1991). Oleh

karena itu, biji rosella dapat dimanfaatkan sebagai minuman fungsional. Cara pembuatannya adalah menyangrai bijinya, kemudian dibuat bubuk, lalu tinggal dilarutkan dengan air panas.

Menurut beberapa sumber, di negara-negara lain seperti di India ada yang memanfaatkan air rebusan biji untuk menyembuhkan dysuria (gangguan kencing), penyakit kulit dan anemia. Sementara itu di Taiwan biji rosella dipakai untuk obat pencahar.

Menurut Widyanto (2009), biji rosella yang disangrai dan dilarutkan dalam air panas akan terasa seperti kopi dan tentu terdapat juga rasa dan aroma khas dari rosella sehingga biji rosella dapat dimanfaatkan sebagai suatu produk minuman yang menyerupai kopi. Kebanyakan masyarakat sudah mengenal rasa dari kopi sehingga minuman dari biji rosella ini tentu tidak terlalu asing pada lidah masyarakat pada umumnya.

- 1.2 Rumusan masalah
  - 1.2.1 Bagaimana keefektifan biji rosella sebagai minuman fungsional terhadap kesehatan?
  - 1.2.2 Bagaimana penerimaan masyarakat terhadap minuman dari biji rosella?
- 1.3 Tujuan
  - 1.3.1 Untuk mengetahui keefektifan biji rosella sebagai minuman fungsional
  - 1.3.2 Untuk mengetahui penerimaan masyarakat terhadap minuman dari biji rosella