

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Cincau hijau merupakan salah satu tanaman berkhasiat yang banyak dijumpai di Indonesia, tanaman ini tidak memerlukan penanganan khusus dalam pembudidayaannya. Cincau hijau biasanya hanya digunakan untuk dikonsumsi secara langsung dengan mengekstrak daun cincau menjadi gel cincau segar dan dihidangkan dengan kuah santan dan gula jawa sebagai es cincau. Padahal cincau hijau memiliki kandungan serat yang tinggi dan beberapa senyawa bioaktif yang baik untuk kesehatan.

Produk pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat karena mengandung senyawa berkhasiat bagi tubuh. Pangan fungsional merupakan makanan atau minuman yang mempunyai efek fisiologis bagi tubuh, meningkatkan kondisi umum dari tubuh, mengurangi resiko terhadap suatu penyakit, dan bahkan dapat digunakan untuk menyembuhkan beberapa penyakit (Siro *et al.*, 2008). Salah satu produk olahan pangan yang digemari masyarakat adalah gel dari daun cincau.

Tanaman yang digunakan untuk membuat gel cincau antara lain cincau hijau rambat (*Cyclea Barbata*), cincau perdu (*Premna serratifolia* atau *Premna Integritifolia L*), cincau hitam (*Mesona palustris*), dan cincau minyak (*Stephania hernandifolia*).

Masyarakat umumnya menggunakan gel cincau hijau sebagai pangan penurun panas atau demam, menekan kadar kolesterol, bermanfaat bagi wanita hamil dan pascapartus dan menanggulangi gangguan pencernaan seperti sembelit, gastritis, kembung, mual dan maag (Pitojo, 2008).

Komponen bioaktif yang terdapat pada cincau hijau antara lain klorofil, alkaloid, saponin, tannin, flavonoid sehingga dapat berfungsi sebagai obat (Pitojo, 2008). Kandungan klorofil total yang terdapat pada cincau hijau sebesar 21,5350 mg/g terdiri dari klorofil a sebesar 16,1200 mg/g dan klorofil b 5,4250 mg/g (Setiari, 2009).

Komponen utama pembentuk gel cincau hijau merupakan polimer pektin bermetoksi rendah (Prangdimurti *dkk*, 2014). Gel cincau hijau dibuat dengan cara mengekstrak daun dengan menggunakan pelarut. Air merupakan pelarut terbaik dalam ekstraksi daun cincau hijau (Ananta 2000).

Ekstraksi daun cincau hijau menggunakan air dengan perbandingan 1:10 memiliki kecepatan pembentukan gel lebih cepat, tekstur kenyal, berwarna hijau cerah, daya tahan pecah tinggi, dan memiliki rasa tidak pahit (Kusumaningsih, 2003). Menurut Farida (2002) pembuatan gel cincau hijau dilakukan dengan menggunakan konsentrasi daun cincau 4% - 7%. Konsentrasi daun cincau 5% memiliki nilai tektur gel 56,49 g/cm<sup>2</sup>. Menurut Sunanto (1995) ekstraksi daun cincau dan air dengan perbandingan 1 : 20 memiliki tekstur sangat disukai konsumen. Berbagai macam manfaat yang terdapat pada cincau hijau serta kandungan pemanis alami dari daun *Stevia rebaudiana Bertonii* sangat berpotensi sebagai minuman fungsional.

Ekstraksi adalah metode pemisahan dimana komponen-komponen terlarut dari suatu campuran dipisahkan dari komponen tidak larut menggunakan pelarut yang sesuai. Menurut Walter (1991) pektin larut dalam pelarut organik polar seperti air, formamida, dan metil sulfoksida.

Asam-asam organik yang digunakan untuk menurunkan pH dapat digunakan seperti asam asetat, asam sitrat, asam benzoat, asam sorbat dan asam-asam organik lainnya.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah air dan jumlah asam jeruk lemon terhadap mutu cincau hijau.

## **1.3 Kegunaan Penelitian**

Untuk mendapatkan data dalam penyusunan skripsi dan sebagai bahan acuan dalam pembuatan cincau hijau.

## **1.4 Hipotesa Penelitian**

1. Diduga ada pengaruh jumlah air terhadap mutu cincau hijau
2. Diduga ada pengaruh jumlah asam jeruk lemon terhadap mutu cincau hijau
3. Diduga ada pengaruh interaksi perlakuan antara jumlah air dan jumlah asam jeruk lemon terhadap mutu cincau hijau