

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan yang begitu pesat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat. Produk makanan atau minuman yang dikonsumsi masyarakat tidak hanya mengandung bahan-bahan yang bergizi, memiliki penampilan, dan cita rasa baik namun harus memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh.

Daun cincau hijau selain mudah didapat juga memiliki manfaat bagi kesehatan, produk pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat ini mengandung senyawa berkhasiat bagi tubuh biasanya digunakan sebagai obat penurun panas, obat radang lambung, menghilangkan rasa mual, hingga penurun tekanan darah tinggi.. Produk cincau hijau merupakan makanan atau minuman yang mempunyai efek fisiologis, meningkatkan kondisi umum dari tubuh, mengurangi resiko terhadap suatu penyakit, dan bahkan dapat digunakan untuk menyembuhkan beberapa penyakit (Siro *et al.*, 2008).

Hasil penelitian Mardiah,. (2007) menunjukkan bahwa ekstrak air cincau dapat menurunkan sel kanker. Beberapa komponen yang berperan aktif dalam cincau adalah karotenoid, flavonoid, dan klorofil. Senyawa-senyawa tersebut bersifat antioksidan. Adapun komponen-komponen pentinglain yang terkandung dalam cincau adalah protein, lemak, besi, kalsium, fosfor, vitamin A, vitamin B1, vitamin C dan lain-lain (Astawan, 2004)

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 (Artha 2001 dalam Prangdimurti, 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/cm². 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 Bertoni* 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 asam organik, air, formamida, dan metil sulfoksida.

Asam organik dapat digunakan dalam pembentukan gel. Dalam pembuatan cincau asam organik dapat mempercepat terbentuknya gel cincau. Asam-asam organik yang digunakan untuk menurunkan pH dapat digunakan seperti asam asetat, asam sitrat, asam benzoat, asam sorbat dan asam-asam organik lainnya. Oleh karena itu perlu dilaksanakannya penelitian ini untuk mengetahui karakteristik gel cincau hijau yang dihasilkan dengan penambahan jenis dan jumlah asam organik.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis dan jumlah asam 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 jenis asam terhadap mutu cincau hijau
2. Diduga ada pengaruh jumlah asam terhadap mutu cincau hijau
3. Diduga ada pengaruh interaksi perlakuan antara jenis dan jumlah asam terhadap mutu cincau hijau