

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keanekaragaman flora Indonesia menjadi daya tarik bagi masyarakat untuk mengembangkan berbagai tanaman dan mengolahnya menjadi suatu produk yang berdaya guna. Seiring dengan majunya teknologi dan komunikasi, masyarakat mulai memanfaatkan produk-produk herbal dari beberapa jenis tanaman, mulai dari teh herbal, ramuan jamu, ekstrak atau minuman instan. Salah satu tanaman obat yang dapat dimanfaatkan adalah tanaman pegagan hijau (*Centella asiatica*).

Muhlisah (2007) menyebut bahwa pegagan merupakan tumbuhan menjalar dengan rimpang berukuran pendek. Stolannya berukuran panjang dan berwarna kecoklatan. Daun pegagan tunggal, dan berbentuk seperti ginjal. Tempat tumbuh pegagan di lingkungan yang sedikit lembab. Tanaman yang berasal dari Asia ini sering ditemukan tumbuh liar di padang rumput, tepi kebun, sawah, bahkan tumbuh liar di pekarangan.

Ada dua jenis tanaman pegagan yang dapat ditemukan yaitu pegagan merah dan hijau. Perbedaan dari kedua jenis pegagan adalah habitat atau tempat hidupnya. Tanaman pegagan merah dikenal dengan antanan batu atau antanan kebun, karena banyak ditemukan di daerah bebatuan, kering dan terbuka. Sedangkan tanaman pegagan hijau lebih mudah diperoleh yaitu sering di daerah persawahan dan disela-sela rumput, serta tempat yang lembab dan terbuka.

Secara tradisional daun pegagan digunakan sebagai suplemen peningkat daya otak atau sebagai tonik otak. Sebuah penelitian yang dilakukan oleh Rahmasari (2006) dengan pemberian ekstrak air pegagan (*Centella asiatica*) secara oral selama delapan minggu, dapat meningkatkan kemampuan belajar dan mengingat dengan meningkatkan kadar hemoglobin dan nilai hematokrit pada tikus wistar jantan dewasa.

Mahendra (2005) menyebut bahwa berdasarkan penelitian, pegagan mengandung beberapa senyawa *saponin*, termasuk *asiaticoside*, *asam asiatat*, dan *madecassoside* yang memacu produksi *kolagen I*, *thankunside*, *isothankunside*, *brahmoside*, *brahmic acid*, *madasiatic acid*, *triterpen acid*, *meso-inositol*, *centellose*, *carotenoids*, garam K, Na, Ca, Fe, fosfor, *vellarine*, *tannin*, *mucilage*, *resin*, *pectin*, gula, vitamin B, minyak lemak, kalsium oksalat, dan *amygdalin*. Pramono (1992) menambahkan bahwa tanaman pegagan mengandung betakaroten yang cukup tinggi yakni 6580 mg dalam 100 gram daun pegagan.

Ide (2010) menyebut bahwa betakaroten merupakan zat antioksidan yang terdapat pada sayuran atau buah-buahan. Fungsi dari antioksidan sendiri adalah untuk melawan radikal bebas yang berasal dari zat-zat racun. Radikal bebas adalah awal dari penyakit, diantaranya penyakit jantung. Dengan adanya zat antioksidan yakni betakaroten yang terdapat pada wortel, peach, dan lain-lain, diketahui dapat mengurangi resiko penyakit jantung kurang lebih 40 %, dengan hanya mengkonsumsi 50 mg betakaroten setiap harinya.

Pada penelitian ini akan dibuat minuman instan dari daun pegagan agar masyarakat mudah mengonsumsi minuman herbal. Minuman instan merupakan jenis olahan minuman dengan cara pemakaian yang relatif sederhana dan tidak meninggalkan sisa saat diminum. Alasan inilah yang menjadikan masyarakat gemar minuman instan dari berbagai tanaman berkhasiat. Dalam pembuatan minuman instan ini, perlu ditambahkan gula pasir untuk menambah cita rasa produk yang dihasilkan.

Saparinto dan Diana (2006) menyebut bahwa gula pasir merupakan zat pemanis yang terbuat dari tanaman tebu atau bit. Gula pasir mengandung 99,9% sakarosa murni. Selain memberikan rasa manis, gula pasir dapat berfungsi sebagai pengawet karena memiliki sifat higroskopis. Penambahan gula pasir pada minuman daun pegagan hijau instan diharapkan dapat menambah cita rasa yang dihasilkan. Dengan uraian di atas maka dilakukan penelitian dengan judul **“Kadar Betakaroten dan Organoleptik Minuman Daun Pegagan Hijau Instan Dengan Penambahan Konsentrasi Gula Pasir yang Berbeda”**.

B. Pembatasan Masalah

Dalam penelitian ini permasalahan perlu dibatasi untuk menghindari perluasan masalah, agar lebih efektif dan efisien dalam melakukan penelitian yang sesuai dengan judul. Adapun pembatasan masalah sebagai berikut :

1. Subjek penelitian : Daun pegagan hijau dan gula pasir.
2. Objek penelitian : Minuman daun pegagan hijau instan.

3. Parameter yang diukur : Kadar betakaroten dan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, dan daya terima.

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana kadar betakaroten dari minuman daun pegagan hijau instan dengan penambahan konsentrasi gula pasir yang berbeda?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik pada minuman daun pegagan hijau instan dengan penambahan konsentrasi gula pasir yang berbeda?

D. Tujuan

1. Untuk mengetahui kadar betakaroten pada minuman daun pegagan hijau instan yang ditambahkan konsentrasi gula pasir yang berbeda.
2. Untuk mengetahui hasil uji organoleptik minuman daun pegagan hijau instan yang ditambahkan konsentrasi gula pasir yang berbeda.

E. Manfaat

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya.
2. Menambah pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan kandungan tanaman pegagan hijau sehingga dapat meningkatkan minat konsumsi masyarakat.
3. Menjadi wacana bagi masyarakat tentang pemanfaatan daun pegagan hijau sebagai minuman instan dengan menambahkan gula pasir untuk lebih menambahkan cita rasa minuman instan.