

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rosella mempunyai nama ilmiah *Hibiscus sadbariffa Linn*, merupakan anggota family *Malvaceae*. Rosela dapat tumbuh baik di daerah beriklim tropis dan subtropis. Tanaman ini mempunyai habitat asli di India hingga Malaysia. Namun, sekarang tanaman ini telah tersebar luas di daerah tropis dan subtropis di seluruh dunia. Tanaman ini mempunyai nama umum yang berbeda-beda di berbagai Negara (Maryani dan Kristiana, 2005).

Menurut DEPKES RI. No SPP.1065/35.15/05, setiap 100g rosela mengandung 260-280 mg vitamin C, vitamin D, B1 dan B2. Kandungan lainnya adalah kalsium 486 mg, omega 3, magnesium, beta karotin, serta asam amino essensial seperti lysine dan arginine. Kandungan nutrisi tersebut diketahui bahwa *rosella* mempunyai efek anti hipertensi, membantu proses pencernaan, antioksidan, mencegah kekurangan vitamin C, dan lain-lain. Dilihat dari banyaknya manfaat yang berguna untuk kesehatan, rosela dapat diolah menjadi produk lain yang unggul dari segi gizi, ekonomis dari segi harga, dan praktis dari segi pengonsumsiannya salah satunya sebagai sirup bunga rosela.

Proses pembuatan sirup selalu melibatkan proses pemanasan. Namun proses pemanasan yang terlalu lama akan menyebabkan terjadinya degradasi atau penurunan senyawa gizi atau non gizi yang berasal dari buah khususnya senyawa yang sensitif terhadap proses pemanasan yaitu vitamin C dan senyawa antioksidan antosianin (Satuhu, 1994). Pada umumnya sirup yang disimpan mengalami pengendapan sehingga berubah menjadi tidak stabil dan mengakibatkan terjadinya

penurunan mutu. Upaya untuk mencegah hal tersebut, perlu ditambahkan bahan untuk menstabilkan sirup, salah satunya yaitu CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) (Fardiaz, 1986). Menurut Sopandi (1989), penambahan CMC bertujuan untuk membentuk suatu cairan dengan kekentalan yang stabil dan homogen tetapi tidak mengendap dalam waktu yang relatif lama. Dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh pemanasan pada proses pembuatan terhadap vitamin C dan penambahan CMC pada sirup bunga rosela.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Memperoleh sirup bunga rosela yang mempunyai kadar vitamin C tinggi dan disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan CMC dan lama pemanasan terhadap sifat fisik, vitamin C dan tingkat kesukaan sirup bunga rosela.
- b. Menentukan perlakuan terbaik berdasarkan sifat fisik, vitamin C dan tingkat kesukaan sirup bunga rosela.