

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rosela merah (*Hibiscus sabdariffa*) adalah tanaman asli dari daerah yang terbentang dari India hingga Malaysia yang kini telah menyebar luas di semua negara tropis dan sub tropis, termasuk Indonesia. Rosela mulai dilirik oleh masyarakat karena banyak manfaat yang diperoleh masyarakat setelah mengkonsumsi produk-produk yang terbuat dari kelopak bunga rosela salah satunya untuk zat warna merah alami misalnya pada industri makanan maupun kosmetik (Erianto, 2009).

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 pengonsumsian salah satunya pengolahan kelopak bunga rosela kering. Kelopak kering dapat dimanfaatkan untuk membuat teh, jeli, selai, es krim, serbat, pai dan makanan pencuci mulut lainnya. Pada pembuatan jeli rosela tidak perlu ditambah pektin untuk memperbaiki tekstur kelopak bunga rosela sudah mengandung pektin 3,19 % (Sri Winarti, 2006).

Salah satu proses yang dilakukan untuk mengolah bunga rosela jika akan digunakan sebagai bubuk bunga rosela adalah melalui proses pengeringan. Pengeringan adalah suatu metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian besar air dari suatu bahan melalui penerapan energi panas. Pengeringan dapat mengurangi kadar air bahan sehingga menghambat pertumbuhan bakteri dan jamur, serta mengurangi aktivitas enzim yang dapat merusak bahan, sehingga dapat memperpanjang daya simpan dan pengawetan. Jika air dihilangkan akan dapat

mempengaruhi kondisi fisik bahan dan menyebabkan perubahan warna, tekstur, dan aroma bahan pangan. Pengeringan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti suhu dan lama pengeringan. Pengeringan dengan suhu tinggi dan waktu yang cukup lama dapat menurunkan aktivitas antioksidan pada bahan yang dikeringkan. Tujuan pengeringan untuk mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan terhambat atau bahkan terhenti sama sekali sehingga bahan yang dikeringkan mempunyai waktu simpan lebih lama (Adawyah, 2014).

Blanching dapat dilakukan dengan cara direbus maupun dikukus dengan menggunakan air panas. Proses *blanching* sebelum pengeringan selain dapat menonaktifkan enzim dapat pula memperbaiki tekstur bahan yang akan dikeringkan. Tekstur bahan kering yang baik diharapkan akan menghasilkan total antosianin yang semakin baik pula. Menurut Hadi (2009), tujuan dilakukannya *blanching* adalah untuk memperbaiki tekstur bahan terutama pada bahan yang dikeringkan. Pada bahan tertentu proses *blanching* dapat meningkatkan aktivitas antioksidan misalnya *steam blanching* pada pembuatan tepung uwi ungu. *Steam blanching* uwi ungu dapat meningkatkan antosianin terekstrak, total fenolik dan aktivitas antioksidan. *Steam blanching* 8 dan 12 menit meningkatkan antosianin 2,5 dan 2,4 kali dan meningkatkan total fenolik 1,6 dan 1,3 kali (Tamaroh, 2018). *Blanching* dalam media asam sitrat 0,05 %, 100 °C selama 5 menit dapat meningkatkan aktivitas antioksidan, kadar fenol total, flavonoid total dan kadar tanin terkondensasi secara nyata dibanding kunir putih tanpa *blanching*. *Blanching* dalam media asam sitrat 0,05 %, 100 °C selama 5 menit dapat meningkatkan

aktivitas antioksidan secara nyata dari 87,38 menjadi 90,90 % RSA dibanding kunir putih tanpa *blanching* (Pujimulyani, dkk. 2010).

Pembuatan bubuk rosela kering dengan perlakuan pendahuluan *blanching* dengan metode yang berbeda dan lama *blanching* yang tepat belum dilakukan penelitian, sehingga penelitian ini diharapkan mendapatkan bubuk rosela kering yang mempunyai aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mendapatkan bubuk rosela kering yang mempunyai aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh metode *blanching* (*hot steam blanching*, *hot water blanching*) dan lama *blanching* terhadap warna, kadar antosianin, aktivitas antioksidan, vitamin C dan tingkat kesukaan bubuk rosela.
- b. Menentukan metode dan lama *blanching* yang tepat sehingga menghasilkan bubuk rosela kering yang tinggi aktivitas antioksidan dan paling disukai panelis.