

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Uwi merupakan tanaman pangan lokal yang prospektif dan dapat digunakan sebagai sumber pangan fungsional. Uwi termasuk ke dalam suku uwi-uwian (*Dioscorea spp.*). Uwi ungu merupakan sumber hayati umbi-umbian yang mengandung karbohidrat, senyawa fenol, dan antosianin (Peter, 2007).

Data luas pertanaman dan produksi uwi di Indonesia hingga saat ini belum tersedia. Di Indonesia sentra penanaman uwi terdapat di Jawa Tengah, Jawa Timur, Kalimantan Selatan, Sulawesi Tenggara dan Maluku (Deptan 2002). Uwi sebenarnya sudah sejak lama merupakan tanaman budidaya, tetapi masih sangat jarang ditanam secara besar-besaran. Keberadaan uwi lokal di Indonesia mulai tergusur. Keengganan petani untuk menanam uwi disebabkan nilai ekonomi yang rendah dan belum tereksplorasinya manfaat dari uwi.

Antosianin merupakan kelompok pigmen yang berwarna merah sampai biru yang tersebar luas pada tanaman. Pigmen antosianin memberikan warna pada bunga, buah, ubi, dan daun. Antosianin telah banyak digunakan sebagai pewarna alami pada berbagai produk pangan dan berbagai aplikasi lainnya. uwi ungu yang melimpah dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan pewarna alami yang lebih aman dibandingkan dengan pewarna buatan yang mempunyai efek samping jangka panjang pada kesehatan. Salah satu pelarut yang seringkali digunakan

untuk mengekstrak antosianin adalah air (akuades) yang dikombinasi dengan asam (Hidayat, 2006). Ekstraksi ini menggunakan jenis pelarut organik yaitu asam tartrat dengan perlakuan perbedaan konsentrasi pelarut. Ekstraksi dengan berbagai konsentrasi pelarut bertujuan agar dapat membandingkan pengaruh masing-masing jumlah konsentrasi terhadap efektivitas ekstraksi antosianin pada uwi ungu.

Menurut Imanningsih (2013) perlakuan perendaman dalam 1% asam sitrat dan *steam blanching* terhadap umbi uwi selama 10 menit menghasilkan nilai retensi tertinggi antosianin yaitu 104,36 mg/100 g tepung dan total fenolat setara 198,52 mg asam galat/100 g tepung, serta kapasitas antioksidan setara dengan 1300 mg trolox/100 g tepung. Penelitian ini menunjukkan bahwa upaya retensi komponen bioaktif pada umbi uwi melalui perendaman pada bahan yang tidak mahal, seperti asam sitrat, yang dikombinasikan dengan *steam blanching* dapat menghasilkan tepung yang memiliki kandungan antosianin dan senyawa fenolat sebesar 44,51% dan 62,58% dari yang terdapat pada umbi segar.

Berdasarkan hasil penelitian Hartono, dkk (2013) dalam pemanfaatan ekstrak bunga telang sebagai pewarna alami es lilin, dengan menggunakan pelarut asam tartarat, diperoleh hasil ekstraksi dengan total antosianin sebesar 0,82 mg/ml dan rendemen sebesar 24,21%. Penelitian sebelumnya inilah yang mendasari dilakukan penelitian pada uwi ungu yang kemudian akan diekstraksi menggunakan metode maserasi dengan perlakuan pelarut asam tartrat berbagai konsentrasi untuk memperoleh hasil ekstraksi antosianin dari uwi ungu.

B. Tujuan Penelitian

Umum

Memperoleh ekstrak antosianin terbaik berdasarkan perlakuan suhu penyimpanan dan konsentrasi pelarut asam tartarat pada uwi ungu tepung dan kukus.

Khusus

1. Mempelajari metode ekstraksi yang menghasilkan kadar antosianin tertinggi menggunakan pelarut organik asam tartrat pada uwi ungu dengan berbagai perlakuan jumlah konsentrasi.
2. Menentukan metode yang tepat untuk memperoleh ekstrak antosianin dengan stabilitas terbaik berdasarkan jenis pelarut dan perlakuan bahan.