

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pegagan atau juga disebut daun kaki kuda atau antanan ialah tanaman liar yang hidup di padang rumput, sawah dan pekarangan sebagai tanaman sayur yang penyebarannya yang sangat luas, terutama didaerah tropis seperti Indonesia. Pegagan biasanya dimanfaatkan sebagai obat, lalapan maupun dibuat jus. (Prasetyono, 2012).

Pegagan diketahui memiliki sifat fungsional yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh karena mengandung antioksidan yang membantu meningkatkan daya ingat. Khasiat pegagan ini sudah diuji secara kualitatif oleh (Dwiyani & L., 2009) pada masyarakat di Lombok. (Winarto & Subakti, 2003) juga menyatakan pegagan mampu menangkal radikal bebas yang dapat meningkatkan kecerdasan, meningkatkan daya ingat, memperlancar darah menuju otak, melancarkan pencernaan serta sebagai daya hambat yang kuat terhadap kematian sel saraf otak. Negara seperti India, Pakistan, dan Cina telah lama mempercayai tanaman pegagan sebagai tanaman yang dapat memperpanjang umur (*miracle elixir of life*), membersihkan darah, dan memperlancar air seni (Lasmadiwati & et al, 2004).

Pegagan memiliki kandungan zat gizi yang sangat banyak. Komposisi gizi pegagan segar per 100 gram menurut (Kristina, 2009 dalam Handayani 2015) yaitu mengandung protein sebesar 1,6 gram, lemak sebesar 0,6 gram, karbohidrat sebesar 6,9 gram, serat sebesar 2 gram, kalsium sebesar 170 mg, β -karoten sebesar 6580

µg, tiamin sebesar 0,15 mg, kalium sebesar 414 mg, namun kandungan asam askorbat dalam pegagan masih sangat sedikit hanya sebesar 4 mg.

Pemanfaatan pegagan dalam bidang pangan salah satu produknya adalah selai. Selai merupakan produk makanan kental atau semi padat yang dapat dibuat dari buah, pulp buah, sari buah atau potongan buah yang diolah menjadi suatu struktur seperti gel yang ditambahkan gula, asam, dan pektin. Buah-buahan dan sayuran umumnya dapat diolah menjadi selai. (Palupi, 2009 dalam Saputro 2018). Selai yang baik harus berwarna cerah, kenyal, dan mempunyai daya oles yang baik atau tidak terlalu encer (Yulistiani et al., 2013 dalam Putri, 2017), kadar gula yang tinggi dalam kisaran antara 65-73%, pH rendah biasanya dengan kisaran antara 3,1-3,5 tergantung tipe pektin dan konsentrasinya, suhu tinggi selama pemasakan yakni antara 105-106 °C, kecuali jika diuapkan secara vakum dan dikemas pada suhu rendah. (Buckle & et all, 2010).

Pembuatan selai pegagan perlu adanya penambahan pektin dikarenakan pegagan sendiri tidak mengandung pektin, dimana pektin merupakan salah satu syarat pada pembuatan selai. Dalam pembuatan selai pegagan peneliti menggunakan pektin yang berasal dari bahan alami yakni penggunaan buah nanas. Nanas merupakan buah yang memiliki karakteristik dari segi aroma, rasa dan warna yang digemari oleh sebagian masyarakat dan mengandung pektin yang menjadi komponen pengental dalam pembuatan selai. (Irfandi, 2005 dalam Saputro, 2018). Buah nanas sangat mudah didapatkan dan jumlahnya yang sangat melimpah karena tidak mengenal musim panen, namun buah ini sangat mudah untuk rusak dan cepat busuk (Kartika dan Nisa, 2015 dalam Saputro, 2018).

(Hidayat, 2008 dalam Saptro, 2018) Kandungan pektin yang terkandung dalam nanas sebanyak 1,0-1,2% /100gram bahan. Selain pektin, nanas mengandung kalsium 22 mg, fosfor 14 mg, kalium 110 mg, dan vitamin C 22 mg.

Berdasarkan hal tersebut maka peneliti tertarik dan terdorong untuk melakukan penelitian dengan memanfaatkan pegagan menjadi produk selai masih sangat terbatas, maka dari itu penelitian ini dilakukan agar pegagan dapat diterima sebagai produk pelengkap siap saji berbahan dasar sayuran sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dan citra pegagan yang hanya diketahui sebagai tanaman herbal saja.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah yang ingin dijawab pada penelitian ini adalah : Apakah ada pengaruh rasio bubur nanas (*Ananas comosus*) dengan bubur pegagan (*Centella asiatica (L.) urban*) terhadap karakteristik pegagan baik secara objektif maupun subyektif?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui rasio nanas (*Ananas comosus*) dan pegagan (*Centella asiatica (L.) Urban*) terhadap karakteristik selai pegagan.

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a. Menentukan mutu organoleptik, meliputi : warna, aroma, rasa, tekstur dan daya terima konsumen secara keseluruhan pada selai dengan rasio nanas dan pegagan.
- b. Menganalisis kadar serat kasar pada selai pegagan.

- c. Menganalisis kadar total asam pada selai pegagan.
- d. Menganalisis kapasitas antioksidan pada selai pegagan.
- e. Menentukan derajat keasaman (pH) pada selai pegagan.
- f. Menentukan total padatan terlarut pada selai pegagan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai salah satu selai dengan menggunakan campuran nanas dan pegagan.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dan memberikan informasi mengenai cara dan proses pembuatan selai dengan campuran nanas dan pegagan, sehingga dapat dijadikan sebagai pedoman oleh seluruh pihak untuk penelitian selanjutnya.