

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pewarna makanan merupakan senyawa yang digunakan untuk memberi, memperbaiki atau meningkatkan warna pada produk pangan. Pewarna makanan (*food coloring* atau *color additives*) adalah setiap pewarna (dye) atau pigmen yang mampu memberi warna (*impart color*) ketika ditambahkan dalam makanan atau minuman.. Pewarna makanan dapat berbentuk cairan (*liquid*) , bubuk (*powder*), gel atau pasta. Pewarna makanan, baik yang alami maupun buatan (*sintetis*) telah lama digunakan, baik dalam produksi pangan secara komersial maupun dalam praktik masak-memasak dalam lingkup keluarga.

Saat ini bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) semakin populer di Indonesia sebagai bunga yang memberikan banyak manfaat kesehatan. Sajian minuman bunga telang atau dalam bentuk penganan lain semakin mudah dijumpai di restoran. Bunga telang, segar ataupun kering, kini relatif semakin ramai diperjualbelikan. Semakin banyak pula yang menanam tanaman bunga telang di pekarangan rumah untuk keperluan satu keluarga (Marpaung, 2020). Menurut penelitian yang telah dilakukan, bunga telang mengandung senyawa kimia seperti tanin, karbohidrat, saponin, triterpenoid, fenol, flavonoid, glikosida flavonol, protein, alkaloid, antrakuinon, antosianin, glikosida jantung, minyak atsiri dan steroid. Dimana kandungan senyawa tersebut memiliki khasiat sebagai antimikroba, obat cacing atau agen antiparasit dan insektisidal, obat demam dan pereda nyeri, antikanker, antioksidan, penurun kadar gula darah, penyakit Alzheimer's, antiulcer, antikolesterol, antialergi, imunomodulator dan dapat digunakan dalam pengobatan luka (Al Sanafi, 2016).

Yogurt merupakan produk yang diperoleh dari fermentasi susu dan atau susu rekonstitusi dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dan atau bakteri asam laktat lain yang sesuai

dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (BSN, 2009). Hasil fermentasi oleh bakteri asam laktat tersebut menjadikan cita rasa susu menjadi asam (Harjiyanti et al., 2013). Kata yogurt berasal dari bahasa Turki, yaitu “*jugurt*” yang berarti susu asam. Bakteri asam laktat yang digunakan mampu memproduksi asam laktat, sehingga produk yang terbentuk berupa susu yang mengalami penggumpalan atau koagulasi protein yang memiliki rasa asam dan aroma khas. Selama proses fermentasi yoghurt berlangsung terjadi proses biokimia yang akan memecah laktosa susu menjadi asam laktat oleh bakteri asam laktat, pemecahan laktosa menjadi asam laktat oleh aktivitas bakteri asam laktat akan meningkatkan keasaman susu (Jannah et al., 2014).

Bunga telang mengandung pigmen antosianin dapat dijadikan sebagai alternatif pewarna alami yang menghasilkan warna biru keunguan. Pewarna alami yang digunakan dalam produk yogurt diharapkan dapat meningkatkan daya tarik konsumen, terhadap perubahan dan mutu yogurt. Oleh karena itu, kali ini penulis akan mencoba membuat inovasi baru dengan melakukan penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L*) pada yogurt.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap mutu organoleptik pada yogurt?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui mutu organoleptik yogurt dengan penambahan ekstrak bunga telang dan mengukur kapasitas antioksidan pada sampel terbaik.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi mutu organoleptik yang terdapat dalam penambahan ekstrak bunga telang pada yogurt susu sapi meliputi penilaian rasa, aroma, tekstur, warna dan penilaian secara keseluruhan.

- b. Menganalisa aktifitas antioksidan yang terdapat dalam penambahan ekstrak bunga telang pada yogurt yang paling diterima.

D. Manfaat penelitian

1. Manfaat Praktis

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang mutu organoleptik dan aktifitas antioksidan dalam penambahan ekstrak bunga telang pada yogurt, sehingga dengan informasi yang dimilikinya masyarakat dapat mengkonsumsi yogurt susu sapi yang telah ditambahkan ekstrak bunga telang dengan aman.

2. Manfaat Peneliti

Untuk menambahkan pengalaman dan pengetahuan tentang zat pewarna makanan yang mestinya dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya, berkaitan dengan mutu organoleptik dan aktifitas antioksidan pada yogurt.