

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rosella merupakan tanaman yang sudah dikenal dan dimanfaatkan diberbagai negara termasuk di Indonesia. Rosella memiliki keunggulan warna yang menarik karena kandungan pigmen antosianinnya. Di Indonesia dikenal 2 varietas yaitu rosela merah dan ungu, yang diberikan nama demikian karena warna kelopak kedua varietas rosella tersebut mempunyai warna merah dan ungu (Mardiah et al., 2015). Bagian yang dimanfaatkan dari tanaman ini adalah bagian bunganya yang berwarna merah. Pemanfaatan bunga rosella sebagai bahan pangan sangat beragam, antara lain sebagai teh herbal, selai, jus, pendedap rasa dll. Untuk di Indonesia bunga rosella lebih banayak dikenal sebagai bunga yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan teh herbal, atau dibeberapa daerah disebut sebagai teh merah.

Rosella, yang dikenal sebagai bunga, sebenarnya adalah kelopak buah karena bentuknya seperti bunga, terutama jika sudah dikeringkan, orang menyebutnya bunga Rosella. Tanaman Rosella memiliki kelopak bunga merah. Kelopak bunga rosella banyak digunakan sebagai bahan untuk membuat minum alami dan sumber pewarnaan. Kelopak bunga Rosella selain memiliki warna yang menarik juga memiliki rasa yang sangat asam. Anthocyanin adalah pigmen alami yang memberi merah dalam rayuan kelopak bunga Rosella dan efektif sebagai antioksidan (Riantay, 2010).

Rasa asam kelopak bunga rosella yang disebabkan oleh tersier merah di rosella yang lebih tebal di bunga rosella, itu akan lebih asam. Dan konten anthocyanine yang paling dan lebih. Dengan demikian, semakin banyak konten antioksidan Rianta (2010). Melihat banyak konten di bunga rosella, sangat diperlukan untuk mempertahankan sehingga bunga-bunga rosella tidak mudah rusak salah satu cara, melalui pengeringan.

Lordrrroken (2009) menyatakan bahwa ada dua cara untuk mengering yang dapat dilakukan, yang mengering di bawah sinar matahari dan menggunakan oven. Namun, apa yang dilakukan oleh masyarakat kering dengan sinar matahari. Pengeringan dengan sinar matahari sangat dipengaruhi oleh kondisi cuaca dan membutuhkan waktu yang lama, sekitar 3-5 hari di bawah sinar matahari penuh tanpa berawan. Namun, jika mereka diselingi dengan mendung atau hujan, proses pengeringan dapat mencapai 7 hari atau lebih. Pengeringan mekanis kemudian diperlukan untuk mengatasi masalah (Widtyanto dan Nelistya, 2008).

Keuntungan pengeringan waktu pengeringan mekanis dapat ditentukan dengan benar, suhu dan aliran udara dapat diatur, kebersihan dapat diawasi. Menggunakan pengeringan mekanis, suhu rendah tinggi harus menarik perhatian karena penggunaan suhu yang terlalu rendah atau tinggi dapat mengakibatkan penurunan konten organik rosella. Menurut Haryati et al., (2011) setelah banyak melakukan pengujian variasi suhu untuk mendapatkan suhu terbaik dalam proses pengeringan kelopak bunga rosella menggunakan oven, maka mendapatkan suhu 60, 70, 80 °C selama 2x24 jam sebagai suhu terbaik dalam proses pengeringan kelopak bunga rosella,

denganmendapatkan kadar air sebanyak 56,96%.

Rosella mengandung kadar air yang cukup tinggi (86%) sehingga mudah sekali rusak. Salah satu upaya untuk mengawetkannya adalah membuat rosella kering. Di Indonesia, selama ini rosella dikeringkan dengan menggunakan sinar matahari yang membutuhkan waktu lama yaitu selama 3-4 hari tergantung suhu dan kelembaban. Pengeringan dengan metode ini menghasilkan produk yang kurang higienis. Dalam penelitian ini dilakukan pengeringan rosella dengan cabinet dryer. Menurut Ashaye (2013), pengeringan dengan cabinet dryer lebih baik dibanding menggunakan sinar matahari untuk mengeringkan rosela. Menurut Lie (2009), pengeringan dengan oven suhu 60 °C memberikan penerimaan terbaik pada rosella kering.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Suhu Terhadap Kelopak Bunga Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa* L).”**

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah

1. Bagaimana pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu rosella kering?
2. Bagaimana pengaruh suhu terbaik dalam proses pengeringan kelopak bunga rosella?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh suhu terbaik dalam proses pengeringan kelopak bunga rosella
2. Untuk menentukan suhu pengeringan yang terbaik terhadap mutu bunga rosella kering.

1.4 Manfaat

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini antara lain :

1. Dapat memberikan informasi serta acuan tentang alternatif cara pengeringan kelopak bunga rosella.
2. Diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan jumlah kelopak rosella hasil pengeringan menggunakan cabinet driyer untuk mempertahankan mutu serta lebih higienis dibandingkan dengan metode pengeringan matahari.