

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Orang-orang di seluruh dunia menikmati bunga dalam makanan mereka. Masakan Asia, misalnya, bergantung pada bunga lili dan krisan, bunga squash umum di masakan Italia dan Latin, dan Prancis menggunakan bunga anyelir untuk *Chartreuse*, minuman keras tradisional. Bunga mawar adalah salah satu jenis bunga yang sangat populer dan sangat diminati oleh sebagian besar masyarakat baik di negara Indonesia maupun dunia. Di Indonesia sendiri bunga mawar masih belum populer untuk dijadikan bahan olahan. Mawar adalah salah satu bunga yang memiliki ciri yang khusus yaitu dilihat dari beberapa bentuknya dan karakteristik jenis tanamannya. Tanaman bunga mawar merupakan kelompok tumbuhan biji berupa pohon yang batangnya berkayu. Spesies mawar umumnya merupakan tanaman semak yang berduri atau tanaman memanjat yang tingginya bisa mencapai 2 sampai 5 meter. Walaupun jarang ditemui, tinggi tanaman mawar yang merambat di tanaman lain bisa mencapai 20 meter. Secara umum, bunga mawar dikelompokkan berdasarkan perawakan dan sifat pertumbuhannya menjadi 4 kelompok besar. Yakni bunga mawar semak yang banyak ditanam sebagai pagar, bunga mawar kerdil berupa tanaman dalam pot, bunga mawar pohon dan terakhir bunga mawar liana yang tumbuh merambat (Rukmana, 2000).

Sementara banyak orang tidak terbiasa dengan kelopak mawar sebagai bahan memasak. Selai *rose petal* adalah hidangan mawar klasik. Menikmati selai bunga ini untuk olesan pada roti, kue, atau biskuit manis. Karena aromanya yang kuat, memiliki rasa yang manis, dan mudah untuk ditemukan mawar adalah bunga favorit untuk dimasak dari bunga lainnya. Rasa dari *rose petal* sendiri mengingatkan pada buah stroberi karena rasanya yang manis. Semua bunga mawar dapat dimakan, dengan rasa yang lebih menonjol pada varietas yang lebih gelap. Kelopak yang lebih kecil dapat digunakan sebagai *topping* pada es krim dan makanan penutup, dan kelopak yang lebih besar dapat ditaburkan di makanan penutup atau salad. Kelopak besar juga dapat digunakan dalam pembuatan sirup, jeli, dan selai. (Lundman, 2010).

Menurut Hill (2018) ada lebih dari 150 spesies mawar tersedia dalam hampir semua ukuran dan warna. Bagian terbaiknya adalah semuanya dapat dimakan. Tetapi jangan pernah membeli bunga mawar yang sudah diberi petstisida untuk dikonsumsi. Bunga mawar dapat dimakan mentah, dicampur ke berbagai buah, salad atau dikeringkan dan ditambahkan ke campuran herbal seperti teh dan seduhan lainnya.

Mawar memiliki julukan ratu segala bunga karena warnanya yang indah, bervariasi, memiliki keanggunan dan keharuman khas bunganya sendiri. Tanaman mawar ini memiliki nilai ekonomi yang tinggi, banyak

diminati konsumen dan dapat dibudidayakan secara komersial sesuai dengan permintaan pasar. Tanaman mawar dapat diperbanyak dengan cara penyambungan, stek, cangkok, dan okulasi (Santika, 1996). Komponen dalam bunga mawar segar antara lain air (83-85%), total gula 8-12%. Mawar itu sendiri mengandung kandungan vitamin C yang sangat tinggi dan berguna untuk tubuh manusia. Sebagaimana kita tahu vitamin ini sangat kaya manfaat, antara lain untuk memperkuat daya tahan tubuh. Vitamin C juga dipercaya dapat membuat kulit tampak lebih cerah. Vitamin-vitamin lain yang juga penting adalah vitamin B, E, dan K. Vitamin B penting sebagai bahan untuk memperlancar metabolisme, sedangkan E berguna untuk kesehatan kulit. Vitamin K sendiri dikenal sangat baik untuk tulang agar tetap kuat dan tidak mudah keropos. Pigmen bunga mawar merah mempunyai sifat menyatu dengan asam sitrat, yang terbukti berfungsi sebagai antioksidan dan pewarna alami pada makanan. (Sari dan Saati, 2003).

Selai telah dikenal sebagai bahan pelengkap dalam pembuatan berbagai produk pangan. Penggunaan selai pun semakin luas, baik untuk industri *bakery*, *biscuit*, *cake*, maupun bahan olesan roti. Produksi selai merupakan produksi yang menjanjikan dan menguntungkan untuk dikembangkan di Indonesia. Hal tersebut karena berkaitan dengan melimpahnya beberapa jenis buah-buahan yang ada di Indonesia yang beriklim tropis seperti nanas, sirsak, srikaya, manga, stroberi. Selai juga

merupakan produk awetan yang dibuat dengan pemasakan buah yang dihancurkan lalu dicampurkan dengan gula atau pektin, dengan atau tanpa penambahan air. Selai termasuk golongan makanan semibasah berkadar air 15-40%. Selai memiliki tekstur yang lunak dan kental.

Selai bermutu baik memiliki tanda-tanda atau sifat-sifat diantaranya adalah memiliki bentuk yang konsisten, warna yang menarik dan cemerlang, teksturnya lembut, tidak mengalami sineresis atau (keluarnya air dari gel), dan kristalisasi selama penyimpanan selai. Jenis buah yang baik untuk pembuatan selai adalah buah yang memiliki kandungan pektin dan asam yang cukup untuk menghasilkan selai yang berkualitas baik. Kriteria tersebut bisa dipenuhi dengan cara pengolahannya yang baik. Bahan-bahan yang ditambahkan seperti gula pasir, asam, dan bahan pengawet dan perbandingan tertentu dapat membantu menghasilkan produk yang tidak mudah berjamur dan tidak mudah menggumpal. Sementara pengawasan suhu pemasakan yang tepat dapat mencegah terjadinya perubahan warna dan rasa sebagai akibat dari peristiwa *browning* (reaksi kimia yang menyebabkan warna produk lebih gelap atau coklat). Keahlian lain yang diperlukan adalah menentukan kualitas bahan baku. Pengawasan kualitas bahan baku akan berpengaruh pada hasil akhir. Dengan mengenal kriteria mutu tersebut maka pemilihan bahan dapat dilakukan dengan baik di awal proses.

Oleh karena itu, diperlukan informasi mengenai bahan dasar dalam pengolahan selai, baik informasi jenis maupun kualitas (Suryani, 2004).

Di Indonesia sendiri, selai mawar masih belum banyak dikenal oleh masyarakat dan masih ragu untuk mengkonsumsi kelopak mawar padahal ada banyak khasiat yang terkandung dalam kelopak bunga mawar. Berdasarkan kriteria dari kelopak mawar tersebut maka penulis memiliki potensi untuk menjadikan bahan dasar pembuatan selai karena memiliki kadar air yang cukup tinggi, memiliki banyak vitamin, dan kalori yang rendah. Pengolahan *rose petal* dalam pembuatan selai dengan tujuan memperkenalkan kepada masyarakat Indonesia bahwa ada selai yang tidak dibuat dengan menggunakan buah saja tetapi ada juga yang berbahan dasar bunga yang aman untuk dikonsumsi dan memberikan banyak manfaatnya. Pembuatan selai eksperimen ini menggunakan 100% *rose petal* dan ada penambahan pektin sebagai pengental dan jeruk lemon sebagai penambah keasaman pada selai.

Dalam penelitian ini, penulis akan membandingkan warna, aroma, rasa, dan tekstur selai *rose petal* dengan selai stroberi pembanding karena buah stroberi memungkinkan untuk dibandingkan dengan *rose petal* yaitu memiliki banyak kandungan air, memiliki rasa yang hampir sama, dan berkalori rendah. Untuk itu penulis ingin membahas lebih lanjut dalam sebuah tugas akhir yang berjudul:

“PEMANFAATAN *ROSE PETAL* DALAM PEMBUATAN SELAI”

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan di atas, maka penulis memberikan pertanyaan-pertanyaan penelitian sebagai berikut:

- A. Bagaimana *appearance* pada selai dengan menggunakan *rose petal* dibandingkan dengan selai pembanding?
- B. Bagaimana *flavour* pada selai dengan menggunakan *rose petal* dibandingkan dengan selai pembanding?
- C. Bagaimana *texture* pada selai dengan menggunakan *rose petal* dibandingkan dengan selai pembanding?

D. Tujuan Penelitian

- 1. Untuk mengetahui *appearance* selai dengan menggunakan *rose petal* dibandingkan dengan selai pembanding.
- 2. Untuk mengetahui *texture* pada selai dengan menggunakan *rose petal* dibandingkan dengan selai pembanding.
- 3. Untuk mengetahui *flavour* pada selai dengan menggunakan *rose petal* dibandingkan dengan selai pembanding.

E. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

A. Pendekatan Pengembangan Produk

Metode penelitian yang digunakan penulis berupa eksperimen. Eksperimen ini dilakukan untuk mengetahui hasil dari penggunaan suatu bahan yang diganti oleh bahan yang lain dengan standar yang telah ditentukan. Menurut pendapat Arief (2007) metode penelitian adalah strategi umum yang dianut dalam pengumpulan data dan analisis data yang diperlukan guna menjawab persoalan yang akan dihadapi. Menurut pendapat Sugiyono (2012) metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh pada perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan.

B. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk

Prosedur pendekatan pengembangan produk yang akan penulis lakukan terbagi atas beberapa tahapan sebagai berikut:

- a) Mencari literatur mengenai produk dan juga komoditi yang akan menjadi eksperimen penulis.
- b) Menentukan produk pembanding yang menggunakan stroberi dan produk eksperimen yang menggunakan *rose petal*.
- c) Memilih resep yang sesuai untuk produk eksperimen, penulis memilih resep selai *rose petal* dari internet www.feastingathome.com.
- d) Melakukan uji panelis untuk mengetahui citarasa, penampilan, serta tekstur pada produk pembanding dari selai *rose petal* eksperimen

- e) Menganalisis dan mengolah hasil data yang telah penulis dapatkan.
- f) Menarik kesimpulan dari hasil eksperimen penulis berdasarkan hasil data yang penulis dapatkan.

C. Teknik Pengumpulan Data:

a. Studi kepustakaan

Studi kepustakaan adalah salah satu teknik pengumpulan data yang berguna untuk membantu seseorang untuk melakukan sebuah penelitian, studi kepustakaan mengambil informasi dari berbagai sumber yang akan mendukung berjalannya penelitian seperti buku-buku, catatan, literatur, jurnal dan sumber-sumber lain nya. Hasil dari informasi tersebut berguna untuk memperkuat teori hasil penelitian. “mempelajari berbagai buku refrensi serta hasil penelitian sebelumnya yang sejenis berguna untuk mendapatkan landasan teori mengenai masalah yang akan diteliti” (Sarwono, 2006).

b. Observasi

Observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan, kejadian-kejadian, dan proses kerja. Segala sesuatu atau peristiwa yang dianggap penting yang terjadi pada saat penelitian berlangsung dicatat dengan singkat tanpa harus menuruti aturan tertentu (Riduwan, 2005).

c. Uji Panelis

Untuk melakukan uji panelis penulis membuat kuesioner atau angket yang nantinya akan dijadikan sebagai alat untuk memberikan penilaian terhadap citarasa dari selai *rose petal*. Menurut Sugiyono (2012) kuesioner atau angket adalah teknik mengumpulkan data dengan cara memberikan pernyataan tertulis berisikan data yang akan menjadi penilaian kepada panelis untuk mereka menanggapi dan menjawabnya. Untuk mendapatkan hasil eksperimen yang valid, penulis melakukan uji panel yang dilakukan dengan cara uji organoleptik kepada panelis. Menurut Ayuastaningwarno (2014) Panelis merupakan orang yang berkontribusi atau terlibat dalam penilaian organoleptic berkisar antara 25-100 orang dari berbagai kesan subjektif suatu produk yang disajikan. Panelis adalah alat untuk menilai mutu dan analisa sifat-sifat sensorik suatu produk. Organoleptik adalah ilmu yang menggunakan panca indra manusia untuk mengetahui suatu aroma, rasa, warna, dan tekstur pada suatu bahan pangan atau makanan.

d. Pengukuran Data dan Teknik Analisis

Untuk mengukur hasil dari teknik pengumpulan data uji panelis, penulis menggunakan pengukuran data dengan uji hedonik. Uji hedonik merupakan suatu cara untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Tingkat kesukaan tersebut dinamakan skala hedonik seperti misalnya dimulai dari sangat suka hingga tidak suka. Rentangan skala

hedonik dapat ditentukan menurut rentangan skala yang dikehendaki (Ayustaningwarno, 2014). Ada tiga aspek yang diuji panelis dalam penelitian ini:

1. *Appearance*

Penampilan adalah salah satu hal yang penting untuk diteliti karena menciptakan kesan pertama yang dimiliki oleh para konsumen. Tidak melihat seberapa menarik rasanya, tampilan yang kurang menarik akan sulit bisa diabaikan karena tanpa disadari kita akan melihat penampilan dibandingkan yang lain. (Figoni, 2008). Warna penting bagi produk pangan sebagai daya tarik agar seseorang ingin mencicipinya. Warna juga dapat memberi penanda tentang perubahan kimia yang akan terjadi pada produk pangan. Warna pada beberapa produk dapat diperoleh dari bahan langsung atau dari penambahan pewarna makanan (Deman, 1997). Warna yang dihasilkan selai *rose petal* adalah merah yang berasal dari warna bunga itu sendiri. Pada *appearance* penulis akan menguji warna.

2. *Texture*

Menurut Figoni (2011), tekstur adalah istilah yang merujuk secara khusus bagaimana makanan terasa di dalam mulut atau bisa disebut *mouthfeel*. Tekstur merupakan bagian penting dari mutu makanan yang dapat mempengaruhi citra dari suatu makanan tersebut.

Tekstur dalam suatu makanan dinilai dari tingkat kepadatan, tingkat kekerasan, tingkat kekentalan, dan kandungan air. (Saptoningsih dan Jatnika, 2012). Penulis akan membandingkan tekstur kekentalan dan kepadatan selai eksperimen dengan selai pembanding.

1. *Flavour*

Rasa dari makanan dinilai menggunakan indera pengecap yang terletak dilidah. Rasa yang umumnya dapat diterima manusia adalah rasa asin, manis, asam, dan pahit. Aroma adalah sesuatu yang berasal dari suatu pangan yang diterima dari indra penciuman (Mashur, 2012). *Flavour* meliputi rasa dasar, bau, dan efek trigeminal. Pada *flavour* penulis akan menguji dua aspek yaitu rasa dan aroma.

Dalam menganalisis data yang telah didapat, skala hedonik akan ditransformasikan dalam bentuk angka. Adapun transformasi dalam bentuk angka yaitu:

TABEL 1
SKALA PENILAIAN

No	Keterangan	Skor
1	Tidak Suka	1
2	Kurang Suka	2
3	Suka	3
4	Cukup Suka	4

5	Sangat Suka	5
---	-------------	---

Sumber: Sugiyono, 2010

Melalui data dalam bentuk angka dapat dilakukan dengan analisis statistika dengan mencari nilai persentase dari penilaian panelis yang telah didapatkan dengan rumus:

$$p = \frac{f}{n} \times 100\%$$

p = presentase

f = frekuensi

n = banyak data

100% = jumlah tetap

Dibutuhkan tabel interval untuk mengetahui hasil akhir dari total skor yang didapatkan oleh penulis. Untuk mencari tabel interval maka dibutuhkan rumus seperti dibawah ini :

$$interval = \frac{nilai\ tertinggi - nilai\ terendah}{jumlah\ jenis\ kriteria\ penilaian}$$

Maka dengan data yang dimiliki didapatkan hasil seperti berikut :

Jumlah panelis = 25

Nilai tertinggi = $5 \times 25 = \frac{125}{125} \times 100 = 100\%$

Nilai terendah = $1 \times 25 = \frac{25}{125} \times 100 = 20\%$

Interval = $\frac{100-20}{5} = \frac{80}{5}$

Inteval = 16

Jarak interval untuk kriteria penilaian adalah 16. Berikut ini adalah tabel interval :

TABEL 2
KRITERIA PENILAIAN

NILAI	KRITERIA PENILAIAN
20% - 35%	Tidak Suka
36% - 51%	Kurang Suka
52% - 67%	Suka
68% - 83%	Cukup Suka
84% - 100%	Sangat Suka

Sumber : Olahan Penulis, 2019

Teknis analisis merupakan suatu metode untuk mengolah data yang menghasilkan informasi yang nantinya dapat digunakan untuk mengambil sebuah rangkuman. Penulis menggunakan teknis analisis data kuantitatif dimana data diolah menggunakan skala interval statistik seperti yang tercantum pada tabel diatas.

F. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

1.1 Pra-Eksperimen

Penulis melakukan pra-eksperimen di tempat tinggal sementara penulis di Jl. Budi Luhur I no. 9, Bandung.

1.2 Eksperimen

Penulis melakukan eksperimen di tempat tinggal penulis di Jl. Kemanggisan Ilir II, Jakarta.

1.3 Uji Panelis

Penulis melakukan uji panelis di sekitar Jl. Kemanggisan Ilir II, Jakarta dan Jl. Setiabudi No.186, Bandung.

2. Waktu Penelitian

2.1 Pra-Eksperimen

Penulis melakukan pra-eksperimen pertama pada tanggal 23 September 2019.

2.2 Eksperimen

Penulis melakukan eksperimen pada bulan September – Desember 2019.

2.3 Uji Panelis

Uji panelis dilakukan pada bulan Desember 2019.

