

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Bakpao merupakan jenis roti yang digemari masyarakat Indonesia. Bakpao adalah makanan yang berasal dari negeri China, berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus. Ciri khas bakpao adalah bertekstur lembut, empuk dan berwarna putih (Ananto, 2012). Bakpao biasanya menggunakan isian daging untuk menambah nilai gizi, karena bakpao tidak dengan isi kurang bermanfaat untuk kesehatan sehingga pemanfaatan bahan lain, seperti air seduhan bubuk daun beluntas-teh hitam ke dalam adonan bakpao diperlukan. Penggunaan air seduhan bubuk daun beluntas-teh hitam bermanfaat untuk kesehatan karena kaya akan senyawa antioksidan, selain itu memberikan warna khas yang alami pada bakpao.

*Pluchea indica* Less biasa disebut beluntas atau luntas adalah salah satu tanaman herbal yang digunakan sebagai obat tradisional untuk mengurangi bau badan dan mencegah penyakit (Dalimartha, 1999). Beluntas digunakan sebagai obat tradisional karena mengandung senyawa fitokimia yang dapat berfungsi sebagai antioksidan (Widyawati, 2011; Widyawati *et al.*, 2014). Penelitian sebelumnya menginformasikan bahwa daun beluntas mengandung senyawa fitokimia yaitu sterol, katekin (Biswas *et al.*, 2005), alkaloid (Ardiansyah *et al.*, 2003), saponin, tanin, flavonoid (Widyawati *et al.*, 2010; 2011) dan flavonol (Andarwulan *et al.*, 2010). Ekstrak air daun beluntas telah terbukti memiliki aktivitas antioksidan pada penelitian sebelumnya (Widyawati *et al.*, 2014; 2015). Sejauh ini pemanfaatan air seduhan bubuk daun beluntas hanya sebatas pada produk minuman herbal seperti teh, sehingga perlu dikembangkan pada produk

makanan berbasis roti-rotian salah satunya yaitu bakpao. Menurut penelitian Widyawati *et al.* (2016), semakin tinggi konsentrasi bubuk daun beluntas yang diseduh dapat meningkatkan sifat fisikokimia dan sifat organoleptik (warna, rasa dan aroma), tetapi menurunkan aktivitas antioksidan. Penurunan aktivitas antioksidan seiring dengan bertambahnya konsentrasi daun beluntas yang diseduh dapat diperbaiki dengan menambahkan bahan pangan lain yang dapat meningkatkan aktivitas antioksidan seperti teh hitam.

Teh (*Camelia sinensis*) merupakan salah satu hasil perkebunan yang secara umum dikonsumsi dalam bentuk minuman (Hartoyo, 2003). Teh hitam adalah salah satu jenis teh yang diperoleh dari proses oksidasi enzimatis oleh enzim *polifenol oksidase* yang terdapat dalam daun teh (Budianta dan Ristiarini, 2009). Komponen daun teh yang sangat penting dan khas adalah polifenol. Senyawa polifenol dalam teh merupakan turunan tanin dan katekin, yang merupakan senyawa fitokimia. Air seduhan teh hitam mengandung senyawa katekin yang memiliki aktivitas antioksidan kuat (Erol, *et al.*, 2010).

Antioksidan terdapat pada bahan pangan secara alami, tetapi jika bahan tersebut dimasak, maka kandungannya akan berkurang akibat terjadinya degradasi oleh panas (Horvathova *et al.*, 2007). Pemilihan produk bakpao diharapkan dapat mencegah komponen volatil atau tidak tahan suhu tinggi berupa antioksidan tidak banyak hilang selama proses pengukusan. Hal ini karena suhu pengukusan relatif lebih rendah daripada suhu pemanggangan dan penggorengan.

Sejauh ini pemanfaatan air seduhan bubuk daun beluntas-teh hitam ke dalam produk makanan fungsional belum dilakukan. Menurut penelitian Widyawati *et al.* (2018), proporsi bubuk daun beluntas-teh hitam sebesar 1:3 (b/b) dalam satu kantong teh (*tea bag*) merupakan proporsi bubuk

terbaik dari hasil uji secara keseluruhan (organoleptik, fisikokimia dan antioksidan) pada produk minuman teh. Berdasarkan penelitian tersebut, dipilih proporsi bubuk daun beluntas-teh hitam sebesar 1:3 (b/b) yang diseduh pada berbagai perlakuan (P1; P2; P3; P4; P5; dan P6 (%b/v)) dimasukkan ke dalam adonan bakpao. Perlakuan tersebut dipilih berdasarkan uji pendahuluan, penggunaan konsentrasi lebih dari 14% (b/v) akan mempengaruhi penerimaan panelis secara sensori (rasa, aroma, warna). Bakpao yang digunakan dalam penelitian adalah bakpao tanpa isi (*plain*) karena penambahan isi dapat mempengaruhi hasil pengujian antioksidan. Pemanfaatan air seduhan bubuk daun beluntas-teh hitam diharapkan dapat memberikan pengaruh sebagai sumber antioksidan pada bakpao yang dihasilkan. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan terhadap aktivitas antioksidan bakpao yang dihasilkan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan terhadap aktivitas antioksidan bakpao yang dihasilkan?
2. Berapakah konsentrasi penambahan bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan yang memberikan aktivitas antioksidan tertinggi pada bakpao yang dihasilkan?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan terhadap aktivitas antioksidan bakpao yang dihasilkan.

2. Mengetahui konsentrasi penambahan bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan yang memberikan aktivitas antioksidan tertinggi pada bakpao yang dihasilkan.

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan memberikan pengetahuan bagi masyarakat secara luas mengenai penggunaan daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan menghasilkan produk bakpao yang mempunyai kandungan antioksidan tinggi.