

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang dikenal memiliki beraneka ragam jenis sayur – sayuran dan buah – buahan, termasuk umbi – umbian. Pada tahun 1960-an penanaman ubi jalar sudah meluas hampir di semua propinsi di Indonesia. Daerah sentra produksi ubi jalar pada mulanya terpusat di Pulau Jawa, terutama Jawa Barat, Jawa Tengah dan Jawa Timur. Pada tahun 1968 Indonesia merupakan negara penghasil ubi jalar nomor empat di dunia [1] karena berbagai daerah di Indonesia menanam ubi jalar. Sentra produksi ubi jalar yang termasuk lima daerah terluas penanaman komoditas adalah propinsi Jawa Barat, Jawa Timur, Jawa Tengah, Irian Jaya, dan Sumatra Utara.

Status ubi jalar sebagai komoditas pangan belum setaraf dengan padi atau jagung. Penggunaan ubi jalar sebagai “makanan pokok” sepanjang tahun terbatas dikonsumsi oleh penduduk di Irian Jaya dan Maluku. Selama ini masyarakat menganggap ubi jalar sebagai makanan masyarakat kelas bawah. Padahal potensi ekonomi dan sosial ubi jalar cukup tinggi, antara lain sebagai bahan pangan yang efisien pada masa mendatang dan bahan baku berbagai industri.

Ubi jalar yang ada di Indonesia mempunyai berbagai macam jenis warna antara lain putih, kuning, ungu atau kemerah – merahan [1]. Ubi jalar ungu yang direbus akan menghasilkan warna air rebusan berwarna ungu, hal ini menunjukkan zat warna yang ada dalam ubi jalar ungu larut dalam air. Zat warna

ungu ini adalah antosianin yang dapat digunakan sebagai pewarna pada makanan [2].

Di bidang pangan diperlukan sesuatu yang lebih baik untuk masa yang akan datang, yaitu pangan yang aman untuk dikonsumsi, lebih bermutu, bergizi dan lebih mampu bersaing dalam pasar global. Kebijakan keamanan pangan (*food safety*) dan pembangunan gizi nasional (*food nutrient*) merupakan bagian integral daripada kebijakan pangan nasional, termasuk penggunaan bahan tambahan makanan yaitu zat warna.[3]

Di Indonesia sampai saat ini, zat warna masih merupakan zat tambahan yang memegang peranan penting dalam makanan atau minuman. Penambahan zat warna umumnya dengan maksud memberikan penampilan yang lebih baik dan lebih menarik dari makanan atau minuman. Pada mulanya banyak digunakan zat warna alami, seperti kunyit untuk warna kuning, daun suji untuk warna hijau, gula merah untuk warna coklat merah, merang dibakar untuk warna abu – abu kehitaman, maka akhir – akhir ini dengan adanya pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, zat warna alami didesak oleh zat warna sintetis yang dalam penggunaannya jauh lebih praktis [4].

Pemakaian zat warna sintetis dapat menimbulkan efek negatif. Selain itu zat pewarna sintetis pada umumnya mengandung bahan yang tidak ramah lingkungan, sedangkan zat pewarna alami karena diambil dari alam, maka kandungan bahan – bahannya juga ramah lingkungan. Antosianin merupakan salah satu pewarna alami yang dapat digunakan sebagai pewarna pada minuman

atau makanan, bersifat polar yang larut dengan baik dalam pelarut – pelarut polar, dan juga bermanfaat sebagai antioksidan [3]

I.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk menentukan kondisi terbaik dari ekstraksi antosianin pada kulit dan daging ubi jalar ungu dengan menggunakan pelarut etanol 96% dan HCl 0,1 N.

Manfaat penelitian adalah dapat dihasilkan pewarna alami yang dapat digunakan sebagai pewarna pada makanan dan minuman.

I. 3. Pembatasan Masalah

- Ubi jalar yang digunakan berasal dari Gunung Kawi.
- Pelarut yang digunakan adalah etanol 96% dan HCl 0,1 N
- Parameter yang dianalisa adalah konsentrasi antosianin dengan menggunakan metode *pH-Differential*.