

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sari kedelai merupakan minuman fungsional dari kacang-kacangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi dengan harga yang cukup terjangkau, namun memiliki kekurangan karena aroma langu yang menyebabkan rendahnya minat masyarakat terhadap sari kedelai (Suarjana, dkk., 2019). Hasil penelitian Handayani dan Wulandari (2016) menunjukkan bahwa penambahan susu dengan rasio 9 : 1 masih menimbulkan aroma langu. Harjanti (2015) melakukan upaya pengurangan aroma langu pada yoghurt kacang merah dengan menambahkan ekstrak bunga rosella dengan konsentrasi 25% dapat menghilangkan aroma langu pada yoghurt kacang merah dan menghasilkan aroma yang segar. Ekstrak bunga rosella juga berpengaruh terhadap warna merah muda, serta tekstur yoghurt yang lembut.

Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) merupakan tanaman herbal yang mengandung minyak atsiri dengan aroma citrus segar. Tanaman rosella bermanfaat sebagai antibakteri, antifungi, antiseptik, anti kanker, anti radang, antioksidan, mencegah kerusakan hati, meluruhkan dahak, menstimulus gerak peristaltik usus, menurunkan panas, kekentalan serta tekanan darah (Mahadevan, dkk., 2009). Kandungan antosianin berbentuk flavonoid pada rosella menambah nilai gizi antioksidan yang mampu menetralkan radikal bebas serta memberikan efek warna merah dan citarasa asam yang menyegarkan (Wardani, 2012 dan Zofania, dkk., 2020).

Berdasarkan penjelasan diatas perlu dilakukan uji coba penambahan ekstrak bunga rosella sebagai upaya pengurangan aroma langu sari kedelai dan sebagai pewarna alami yang mengandung antioksidan yang baik untuk kesehatan.

1.2 Rumusan Permasalahan

Berdasarkan uraian dapat dirumuskan permasalahan yaitu :

1. Bagaimana respon kesukaan panelis terhadap soya yoghurt dengan penambahan ekstrak bunga rosella?

2. Berapa konsentrasi ekstrak bunga rosella yang paling disukai oleh panelis?

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitiannya adalah :

1. Menambah pengetahuan mengenai manfaat penambahan ekstrak rosella dalam upaya memperbaiki aroma langu dalam pembuatan soya yoghurt dengan substitusi susu sapi.
2. Meningkatkan keterampilan dalam mengolah bahan pangan yang lebih bervariasi dan diminati oleh masyarakat, khususnya kacang kedelai.

1.4 Tujuan Penelitian

Proyek akhir ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui respon kesukaan panelis terhadap soya yoghurt dengan penambahan ekstrak bunga rosella.
2. Mengetahui konsentrasi ekstrak bunga rosella yang paling disukai oleh panelis.