

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peningkatan kesejahteraan masyarakat menjadi tolak ukur kesehatan suatu negara. Dewasa ini penggunaan pangan sebagai obat, dan obat ada dalam pangan sudah menjadi suatu arah yang banyak di kaji dan dijalankan. Pangan dipergunakan sebagai obat memiliki nilai yang sangat baik karena dapat mengurangi resiko keracunan.

Di indonesia bahan baku pangan yang memiliki keaktifan sebagai obat sangatlah melimpah sehingga sudah saatnya kelimpahan tersebut dimanfaatkan untuk kesejahteraan bersama. Penggunaan bahan baku alami dari indonesia sangat digalakkan guna mengatasi ketergantungan bahan pangan impor. Bahan pangan diharapkan memiliki sumber yang mudah diperbaharui dan memiliki harga beli yang murah secara upah minimum regional. Pangan fungsional sudah selayaknya difikirkan oleh ahli Gizi sebagai suatu ujung tombak didalam mengatasi penyakit tidak menular dan tropik di indonesia. Pangan fungsional apabila dikembangkan dapat menjadi sumber pendapatan secara ekonomis yang memiliki daya jual tinggi. (Winarno, 2004)

Pandangan ahli gizi pada masa kini adalah Gizi seimbang dan makanan fungsional. Makanan fungsional adalah makanan yang memiliki tiga fungsi

yaitu fungsi primer, artinya makanan tersebut dapat memenuhi kebutuhan gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral), fungsi sekunder artinya makanan tersebut dapat diterima oleh konsumen secara sensoris dan fungsi tersier artinya makanan tersebut memiliki fungsi untuk menjaga kesehatan, mengurangi terjadinya suatu penyakit dan menjaga metabolisme tubuh. Jadi makanan fungsional dikonsumsi bukan berupa obat (serbuk) tetapi dikonsumsi berbentuk makanan. makanan fungsional adalah makanan yang mengandung bakteri yang berguna untuk tubuh seperti yoghurt, Makanan yang mengandung serat, misalkan tempe, dan gandum utuh. (Almatsier, 2004).

Makanan yang mengandung senyawa bioaktif seperti teh (polifenol) untuk mencegah kanker, komponen sulfur (bawang) untuk menurunkan kolestrol, daidzein pada tempe untuk mencegah kanker, serat pangan (sayuran, buah, kacang-kacangan) untuk mencegah penyakit yang berkaitan dengan pencernaan. Menurut para ilmuwan Jepang, beberapa persyaratan yang harus dimiliki oleh suatu produk agar dapat dikatakan sebagai pangan fungsional adalah:

1. Harus merupakan produk pangan (bukan berbentuk kapsul, tablet, atau bubuk) yang berasal dari bahan (ingredien) alami,
2. Dapat dan layak dikonsumsi sebagai bagian dari diet atau menu sehari-hari,

3. Mempunyai fungsi tertentu pada saat dicerna, serta dapat memberikan peran dalam proses tubuh tertentu, seperti memperkuat mekanisme pertahanan tubuh, mencegah penyakit tertentu, membantu mengembalikan kondisi tubuh setelah sakit tertentu, menjaga kondisi fisik dan mental, serta memperlambat proses penuaan.

Indonesia memiliki keragaman tanaman yang tinggi, salah satunya di daerah Jawa Barat yang memiliki perbatasan dengan Jakarta yaitu Puncak. Di wilayah Puncak terdapat salah satu species *Begonia* yang sering digunakan oleh penduduk setempat sebagai bahan pangan dan obat. Masyarakat setempat menamai Hariang beureum (*Begonia robusta*) yang merupakan tumbuhan semak. Daun dan batang *Begonia* dapat dimakan dan sekaligus merupakan obat. Berdasarkan literatur kandungan tanaman hariang beureum mengandung senyawa bahan alam dari golongan terpenoid khususnya triterpen. Kandungan senyawa tersebut memiliki keaktifan sebagai anti kanker dll. Peneliti berusaha untuk menghadirkan cincau yang berasal dari daun hariang beureum karena, cincau sudah banyak diterima di masyarakat. (Prakash, 2001)

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas peneliti akan melakukan pengembangan bahan baru yang bersifat minuman fungsional yang berasal dari tanaman Hariang Beureum (*Begonia robusta*) dalam bentuk cincau.

Pangan fungsional memiliki keragaman zat aktif. Didalam penelitian ini peneliti sangat tertarik dengan antioksidan sebagai bioaktif. Sebagian besar

proses terjadinya penyakit-penyakit tidak menular yang ganas disebabkan oleh peristiwa oksidatif stres yaitu timbulnya radikal bebas didalam tubuh kita dan harus diatas dengan antioksidannyang memadai. Antioksidan tersebar dalam tanaman yang ada di wilayah Indonesia.

Antioksidan alamiah memiliki sifat yang mudah dipergunakan oleh tubuh dan relatif berdifat ekonomis, antioksidan dapat dipergunakan untuk mencegah kerusakan jaringan, meskipun dalam jumlah berlebihan dapat membahayakan tubuh. Penggunaan antioksidan sintetis tidak dianjurkan karena memiliki efek samping yang disebabkan oleh zat ikutan hasil sintesa. (Twiford, 2013)

B. Identifikasi Masalah

Perkembangan zaman menyebabkan pola kehidupan berubah sehingga semua dibuat dalam serba instan tanpa memikirkan proses pengolahan yang dapat membahayakan kesehatan. Sehingga perlu dilakukan upaya pencegahan dengan mengkonsumsi antioksidan yang tepat dan benar. Antioksidan yang bijak dapat diperoleh dengan mengkonsumsi buah dan sayuran dengan menggunakan kaidah gizi minuman fungsional yang seimbang dan antioksidan yang memadai. (Departemen kesehatan, 1995)

Keberadaan hariang beureum cukup melimpah dan mudah dibudayakan. Tetapi hingga saat ini belum ada sosialisasi untuk membudidayakan sebagai minuman fungsional.

Masyarakat mengenal tanaman tersebut secara tradisional sehingga perlu dilakukan penapisan secara kimia, dan pembuktian mengarah pada ketentuan minuman fungsional. (Blouis, 1958)

C. Pembatasan Masalah

Penelitian tanaman hariang beureum (*begonia robusta*) berada dalam batasan yang diuji keaktifan secara in Vitro dengan uji antioksidan. Pembuktian hariang beureum dapat digunakan sebagai pangan berupa cincau maka dilakukan uji proximat, daya terima dan organoleptik.

D. Perumusan Masalah

1. Apakah hariang beureum mengandung zat aktif yang memiliki daya antioksidan ?
2. Apakah hariang beureum dapat dijadikan makanan fungsional yang memiliki keaktifan antioksidan dan memiliki citarasa, bentuk secara pangan sehingga dapat diolah menjadi bentuk Cincau hariang beureum ?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum :

Mempelajari dan mengetahui kandungan zat gizi yang terdapat pada cincau hariang beureum (*Begonia robusta*) yang memiliki manfaat sebagai antioksidan.

2. Tujuan khusus :

- a. Mengidentifikasi proses antioksidan didalam cincau hariang beureum (*begonia robusta*)
- b. Mengetahui daya terima dan organoleptic cincau dengan bahan baku daun hariang beureum (*begonia robusta*)
- c. Menganalisa kandungan zat gizi dalam cincau hariang beureum sebagai antioksidan
- d. Membuat produk inovasi baru berupa cincau hariang beureum yang bersifat fungsional.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Masyarakat dapat lebih yakin dengan adanya bukti ilmiah bahwa hariang beureum dapat dijadikan cincau fungsional yang aman.

2. Bagi Industri

Mendapat produk inovasi baru yang murah, mudah didapat dan bersifat makanan fungsional guna dikembangkan menjadi cincau kemasan yang dapat di produksi.

3. Bagi Peneliti

Dapat membuktikan cincau hariang beureum memiliki efek antioksidan dan ditelusuri lebih mendalam zat aktif yang terlibat dan mekanisme kerja ditingkat molekular.

4. Bagi Jurusan Ilmu Gizi universitas Esaunggul Jakarta

Dapat dijadikan sebagai informasi mengenai tanaman hariang beureum yang ternyata memiliki fungsi sebagai antioksidan. Menjadi inspirasi peneliti selanjutnya untuk melanjutkan, mencari dan mendalami fungsi daun hariang beureum secara ilmu gizi.

5. Bagi Institusi

Dapat dijadikan sebagai bahan referensi atau daftar bacaan untuk penelitian selanjutnya.