

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi penggunaan bahan tambahan makanan khususnya pewarna menjadi factor penting dalam dunia bisnis kuliner. Makanan yang mempunyai warna akan lebih disukai dibandingkan dengan yang tidak berwarna. Untuk menghasilkan warna yang menarik, produsen makanan pada umumnya menggunakan pewarna sintesis, bahkan ada juga yang sengaja menggunakan pewarna tekstil agar menghasilkan warna yang cerah yang berbahaya bagi tubuh manusia. Salah satu cara untuk mengurangi penggunaan zat additive makanan sintesis adalah penggunaan zat warna alami yang diperoleh dari tumbuhan yang berpotensi dapat digunakan sebagai zat pewarna sehingga efek-efek negative dari penggunaan zat warna sintesis dapat berkurang.

Di Indonesia banyak sumber daya nabati berupa tanaman yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan makanan antara lain untuk bahan pewarna. Zat warna alami yang banyak dipakai berasal dari berbagai bagian dari tumbuh-tumbuhan. Kulit buah naga berpotensi sebagai pewarna makanan karena mempunyai pigmen warna merah yang dapat memberikan warna yang menarik pada makanan. Disamping itu buah naga juga mudah didapatkan di pasaran. Kulit buah naga memiliki kandungan antosianin yang cukup banyak. Antosianin merupakan pigmen pemberi warna dan zat kimia yang dapat berfungsi untuk menurunkan kolestrol dalam darah. (Yanwari, Dewi. 2014)

Spektrofotometer adalah alat untuk mengukur transmittan atau absorbansi suatu sampel sebagai fungsi panjang gelombang. Spektrofotometer merupakan gabungan dari alat optik dan elektronika serta sifat-sifat kimia fisiknya. Dimana detector dapat mengukur intensitas cahaya yang dipancarkan secara tidak langsung cahaya yang diabsorpsi. Tiap media akan menyerap cahaya pada panjang gelombang tertentu tergantung pada senyawa atau warna yang terbentuk. (Ayu Pangestu, 2011)

Untuk pengembangan dan penelitian lebih lanjut perlu dilakukan pengujian terhadap stabilitas warna dan kandungan antosianin untuk mengetahui efektifitasnya sebagai zat pewarna yang alami. Salah satu pengujian atau analisis pengaruh solvent terhadap stabilitas pigmen antosianin dari kulit buah naga putih dapat dilakukan dengan menggunakan metode seperti spektrofotometer

1.2. Rumusan Masalah

Untuk menganalisa pengaruh solvent terhadap kestabilan pigmen warna pada kulit buah naga putih dilakukan dengan menggunakan metode analisa spektrofotometri, maka dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses kerja dari alat Spektrofotometer Spectronic Genesys 20 Visible ?
2. Bagaimana pengaruh solvent terhadap kestabilan pigmen antosianin pada kulit buah naga putih ?
3. Apa solvent terbaik yang digunakan untuk ekstraksi pigmen antosianin dari kulit buah naga putih?