

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi manusia. Makanan yang kita konsumsi sangat beragam. Keragaman makanan muncul karena salah satunya untuk memenuhi zat gizi yang diperlukan oleh tubuh kita. Selain keragaman makanan yang kita konsumsi terdapat keragaman dalam pengolahan makanan. Dalam hal pengolahan makanan sering ditambahkan bahan tambahan (aditif). Tujuan penambahan aditif makanan antara lain untuk meningkatkan cita rasa, memberikan warna, memperbaiki tekstur, menambah aroma dan memperpanjang daya simpan atau keawetan (Siti Marwati, 2013).

Saat ini penambahan zat aditif makanan khususnya pewarna makanan bertujuan untuk memberikan warna yang lebih menarik. Kadang kala penggunaan zat pewarna makanan kurang memperhatikan efeknya terhadap kesehatan kita. Lebih banyak produsen makanan menggunakan pewarna sintesis maupun pewarna tekstil dibandingkan pewarna alami. Hal itu sangat dikhawatirkan akan berbahaya bagi kesehatan kita. Penyalahgunaan penggunaan secara ilegal zat pewarna yang dilarang digunakan dapat mempengaruhi kesehatan konsumen, seperti timbulnya keracunan akut dan bahkan kematian. Pada tahap keracunan kronis, dapat terjadi gangguan fisiologis tubuh seperti kerusakan syaraf, gangguan organ tubuh dan kanker (Muh Yahya N., 2011)

Penggunaan pewarna sintesis dapat digantikan dengan pewarna alami. Terdapat beberapa jenis pewarna alami yaitu klorofil, karotenoid, dan antosianin. Klorofil merupakan pigmen yang berwarna hijau yang umumnya terdapat pada

daun sehingga sering disebut zat warna hijau daun. Penghasil klorofil merupakan tanaman hijau atau daun – daun hijau, salah satunya adalah daun pandan.

Daun pandan terdapat beberapa jenisnya yaitu daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dan daun pandan suji (*Dracaena angustifolia*) yang biasa dipakai sebagai pewarna alami makanan karena menghasilkan warna hijau yang dihasilkan oleh klorofil. Selain itu juga biasa digunakan sebagai pewangi makanan karena aroma yang dihasilkannya. Daun pandan wangi maupun pandan suji masih digunakan sebagai pewarna alami, seringkali masyarakat belum bisa membedakan daun pandan wangi dengan pandan suji serta kegunaan yang lebih spesifik pada masing-masing daun pandan tersebut.

Spektrofotometri merupakan salah satu metode analisis instrumental yang menggunakan dasar interaksi energi dan materi. Absorpsi radiasi oleh suatu sampel diukur pada berbagai panjang gelombang dan dialirkan oleh suatu perkam untuk menghasilkan spektrum tertentu yang khas untuk komponen yang berbeda. Panjang gelombang yang dipakai adalah panjang gelombang maksimum yang memberikan absorbansi maksimum .

Penelitian yang dilakukan oleh Muh Yahya N. (2011) yang meneliti pengaruh lingkungan pada absorbansi zat pewarna alami daun pandan wangi, diketahui bahwa suhu optimal 75 °C dengan pemanasan selama 30 menit, namun pada penelitian tersebut belum melakukan penelitian untuk absorbansi zat pewarna daun pandan suji, oleh karena itu pada penelitian ini akan meneliti perbandingan absorbansi zat pewarna alami antara daun pandan wangi dan daun pandan suji.

1.2. PERUMUSAN MASALAH

Muh Yahya N. (2011) meneliti pengaruh lingkungan pada absorbansi zat pewarna alami daun pandan wangi, namun pada penelitian tersebut belum melakukan penelitian untuk absorbansi zat pewarna daun pandan suji. Sehingga pada penelitian ini melakukan analisa perbandingan absorbansi zat pewarna alami dari daun pandan wangi dan daun pandan suji dengan menggunakan metode spektrofotometri, maka dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses kerja dari alat Spektrofotometer?
2. Bagaimana hasil dari absorbansi, transmitasi dan konsentrasi ekstrak daun pandan wangi dan daun pandan suji?
3. Bagaimanakah hasil suhu pemanasan optimum pada ekstrak daun pandan wangi dan pandan suji?
4. Bagaimana analisa absorbansi yang menunjukkan hasil yang optimum dari daun pandan wangi atau daun pandan suji?