

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Warna pada makanan merupakan salah satu daya tarik bagi konsumen. Penambahan pewarna pada makanan merupakan salah satu cara untuk menimbulkan warna pada produk makanan. Namun, sangat disayangkan bahwa pewarna makanan yang digunakan biasanya adalah pewarna sintetis. Kebanyakan industri menggunakan pewarna sintetis karena harga pewarna sintetis jauh lebih murah dan warna yang ditimbulkan kuat. Namun, pewarna sintetis tersebut sebagian ada yang berbahaya bagi kesehatan manusia.

Bunga mawar yang disimpan terlalu lama sekitar 3 – 4 hari akan layu. Bunga mawar yang layu ini mengandung pigmen antosianin. Antosianin merupakan sejenis pigmen merah-ungu dari golongan flavonoid yang tersebar luas pada berbagai jenis tanaman.

Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan analisa kandungan antosianin untuk mengetahui efektifitasnya sebagai zat pewarna yang alami. Salah satu analisa kandungan antosianin dari bunga mawar merah dapat dilakukan dengan menggunakan metode seperti spektrofotometer

Spektrofotometer adalah alat yang digunakan untuk mengukur absorbansi suatu larutan. Prinsip kerjanya yaitu dengan cara melewatkan cahaya dengan panjang gelombang tertentu pada sampel dalam kuvet. Cahaya tersebut akan diserap dan sisanya akan dilewatkan. Nilai absorbansi dari cahaya yang dilewatkan akan sebanding dengan

konsentrasi larutan didalam kuvet. Panjang gelombang yang dipakai adalah panjang gelombang maksimum yang memberikan absorbansi maksimum. Dari prinsip tersebut maka akan didapatkan nilai absorbansi, transmitasi dan konsentrasi yang nantinya memberikan hasil maksimal.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berkembangnya industri pengolahan pangan menyebabkan pemakaian pewarna juga semakin meningkat, terutama jenis pewarna sintetik. Pewarna sintetik mudah diperoleh di pasaran dalam banyak pilihan, tetapi kurang aman untuk dikonsumsi karena ada yang mengandung logam berat yang berbahaya bagi kesehatan. Untuk itu diperlukan pencarian alternatif pewarna alami seperti antosianin.

Mawar merah merupakan salah satu sumber pigmen antosianin yang belum banyak dimanfaatkan dan berpotensi untuk menjadi pewarna alami yang aman. Pengembangan dan penelitian lebih lanjut pada ekstraksi bunga mawar merah untuk mengetahui kandungan antosianin sebagai zat pewarna yang alami.