

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Cincau hitam adalah massa hidrokoloid berwarna hitam kecokelatan dengan konsistensi seperti agar (Balai Penelitian Kimia, 1975). Gel cincau hitam merupakan makanan khas tradisional yang biasa disajikan dengan potongan buah-buahan atau serutan kelapa muda dalam sirup encer (Dedi Fardiaz dan Effendi Wahab, 1985). Cincau hitam sangat digemari masyarakat sebagai campuran minuman penyegar terutama pada musim kemarau.

Sampai saat ini, cara pembuatan cincau hitam yang dilakukan masyarakat masih sangat sederhana dan merupakan cara tradisional yang diperoleh secara turun-temurun. Menurut Dedi Fardiaz dan Effendi Wahab (1985), pemasakan gel cincau hitam masih dilakukan dalam skala industri rumah tangga dengan komponen utamanya adalah ekstrak janggelan, abu qi, dan tepung tapioka.

Pengolahan gel cincau hitam dimulai dengan cara merebus tanaman janggelan (*Mesona palustris BL*) kering dalam air mendidih yang telah diberi sejumlah tertentu abu qi selama beberapa jam. Hasilnya disaring sehingga diperoleh filtrat atau ekstrak janggelan. Filtrat ini dipanaskan sampai mendidih kemudian ditambah suspensi tapioka. Selanjutnya dipanaskan kembali sehingga menjadi massa kental. Massa kental ini didiamkan pada suhu kamar sampai terbentuk gel cincau hitam.

Komponen pembentuk gel cincau hitam sebagai hasil ekstraksi dari tanaman janggelan merupakan suatu hidrokoloid. Komponen ini memiliki kemampuan mengubah sifat-sifat fungsional pati yang berhubungan dengan sifat tekstural pati, misalnya kekuatan gel. Tanpa komponen pembentuk gel, gel pati bersifat menyebar, lembek, dan lengket. Sebaliknya, dengan adanya komponen pembentuk gel akan terbentuk gel yang kokoh dan kuat. Jika diiris dengan pisau akan menghasilkan sifat irisan sebagaimana gel agar-agar.

Untuk mendapatkan komponen pembentuk gel cincau hitam biasanya digunakan basa abu qi sebagai bahan pengekstrak. Kondisi alkalis (basa) dapat menyebabkan rusaknya dinding sel tanaman sehingga isi sel yang terdapat dalam dinding sel dapat terekstrak keluar. Menurut Gabby Setiowaty (1997), selain basa dari abu qi, basa NaOH dan KOH dapat digunakan sebagai bahan pengekstrak. Berdasarkan kesukaan dan tidak adanya rasa pahit maka gel yang paling optimal diperoleh dari penggunaan larutan pengekstrak NaOH pH 11 dan pH 12.

Karena alasan ekonomis dan lebih sedikitnya rasa pahit, larutan pengekstrak NaOH (pH 11) lebih disukai untuk digunakan. Ekstraksi dengan NaOH (pH 11) memberikan sifat gel cincau yang berbeda bila dibandingkan dengan penggunaan abu qi. Hal ini memerlukan kajian yang lebih mendalam.

Dalam pembentukan gel cincau hitam, pati adalah salah satu komponen pentingnya. Gel tidak akan terbentuk tanpa adanya penambahan pati. Gel hanya dapat terbentuk jika campuran dipanaskan sampai suhu gelatinisasi pati (Dedi Fardiaz dan Effendi Wahab, 1985).



menggunakan tapioka. Menurut Lia Yuliawati (1995), selain tapioka - jenis pati yang lain dapat dimanfaatkan dalam pembuatan gel cincau hitam. Jenis pati tersebut adalah pati aren, pati ganyong, pati garut, dan pati sagu.

Di Indonesia, banyak daerah sebagai sumber pati yang potensial. Dengan memanfaatkan berbagai jenis pati ini akan dapat mengurangi ketergantungan pada satu jenis pati (tapioka) dalam pengolahan gel cincau hitam.

Pada daerah dan pada musim-musim tertentu, jenis pati tersebut mudah diperoleh dengan harga yang relatif murah. Hal ini akan sangat bermanfaat bagi produsen cincau hitam untuk peningkatan dan mengembangkan produknya. Selain itu, adanya variasi penggunaan pati akan mendayagunakan pati itu sendiri sebagai produk makanan.

Penelitian ini dilaksanakan untuk melengkapi penelitian-penelitian yang telah ada. Dari Penelitian ini akan diperoleh cara pengolahan yang lebih praktis dan ekonomis dengan kualitas gel cincau hitam yang tetap baik dan konsisten.



## **B. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menentukan waktu ekstraksi (dengan basa NaOH dan abu qi) janggelan yang optimal pada pembuatan gel cincau hitam.
2. Menentukan waktu pemasakan gel yang optimal pada pembuatan gel cincau hitam.
3. Mengetahui pengaruh jenis pati (tapioka, sagu, dan aren) dan kondisi ekstraksi (dengan basa NaOH dan abu qi) janggelan terhadap sifat fisik dan inderawi gel cincau hitam.