

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pemanfaatan berbagai bahan pangan daerah yang semakin berkembang juga dibantu oleh kemajuan informasi dan teknologi. Bisnis makanan terus menemukan manfaat dalam penelitian dan penerapan bahan-bahan dari berbagai sumber. Bunga telang merupakan salah satu bahan kuliner daerah yang mulai banyak mendapat perhatian (Fitriandita *et al.*, 2023). Bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) merupakan tanaman hias dan berpotensi sebagai tanaman obat yang juga dapat digunakan sebagai sumber antioksidan alternatif yang mengandung metabolit sekunder (Sholikhah, 2016). Dengan menyadari potensi antioksidan yang dimiliki oleh bunga telang, inovasi minuman terkini mengintegrasikan kebaikan alami ini ke dalam minuman yang sangat populer, seperti kombucha. Kombinasi ragi (*Saccharomyces* sp.) dan bakteri dari kelompok bakteri asam asetat (*Acetobacter xylinum*) memfermentasi cairan teh dengan tambahan gula untuk menghasilkan kombucha. Bahan daun yang mengandung fenol tinggi dapat dimanfaatkan untuk membuat kombucha, minuman bermanfaat yang dapat menggantikan teh. Sebagai antioksidan dan antibakteri dalam sejumlah penyakit infeksi, kombucha berfungsi sebagai minuman yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh (Yanti, dkk., 2020).

Masih minimnya penelitian yang mendalam tentang kombucha yang terbuat dari bunga telang, meskipun banyak penelitian tentang manfaat kombucha yang dibuat dari teh hitam dan teh hijau. Hanya penelitian Rezaldi dkk. tentang kombucha bunga telang yang saat ini dikenal luas, dengan temuan mereka yang menunjukkan bahwa fermentasi teh ini berpotensi berfungsi sebagai antibiotik gram positif dan negatif. Jika dibandingkan dengan konsentrasi 20% dan 30%, fermentasi kombucha bunga telang dengan konsentrasi produk madu Baduy SR12 40% menunjukkan aksi antibakteri yang paling kuat. N. A. Abdullah dkk., 2023).

Kadar kolesterol bebek pedaging dapat turun jika diberi kombucha bunga telang dengan jumlah substrat gula aren yang bervariasi (Rezaldi, F. *et al.*, 2022). Dengan menggunakan dan menambahkan gula aren dalam berbagai konsentrasi 20, 30, dan 40 gram dan memvariasikan waktu fermentasi selama 0, 4, 8, dan 12 hari, penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan minuman berkualitas tinggi yang memfermentasi kombucha bunga telang dan mengamati aktivitas antioksidan yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana hasil uji aktivitas antioksidan kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) difermentasi dengan gula aren?
2. Bagaimana konsentrasi kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) yang difermentasi dengan gula aren dapat dibandingkan?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menentukan hasil pengujian aktivitas antioksidan kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) lama fermentasi dengan gula aren pada berbagai konsentrasi
2. Menentukan tingkat konsentrasi terbaik untuk pembuatan kombucha bunga telang (*Clitoria Ternatea* L.) dengan difermentasi gula aren.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai dasar untuk studi mendatang tentang bunga telang (*Clitoria Ternatea* L.) dan proses fermentasi kombucha
2. Memberikan informasi tambahan kepada masyarakat tentang bagaimana kombucha bunga telang (*Clitoria Ternatea* L.) yang difermentasi dengan konsentrasi gula aren yang berbeda dapat dibuat sebagai minuman herbal yang bermanfaat.