

**PENGARUH PENGGUNAAN DAUN BINAHONG TERHADAP KUALITAS
CENDOL TEPUNG BERAS**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan
(S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh:

ILHAM TRI WAHYUDI

NIM: 16075120/2016

**PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2021

ABSTRAK

Ilham Tri Wahyudi, 2021. “Pengaruh Penggunaan Ekstrak Daun Binahong Terhadap Kualitas Cendol Tepung Beras”

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kurangnya pemanfaatan daun Binahong dalam bidang pengolahan pangan. Daun Binahong merupakan tanaman menjalar yang mudah hidup di daratan rendah maupun daratan tinggi serta masih tumbuh liar serta belum ada pemanfaatan serta pembudidayaan lebih lanjut oleh masyarakat. Daun binahong memiliki banyak manfaat dalam bidang kesehatan seperti menormalan peredaran darah, mencegah stroke, asam urat, maag, ambien, dan lain sebagainya. Pengembangan daun binahong dalam pembuatan cendol diharapkan dapat mampu memberikan kualitas cendol yang lezat dan sekaligus menyehatkan bagi masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi Daun binohong sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% dan 100% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa cendol. Jenis penelitian eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap. Variabel terikat kualitas kulit cendol dengan menggunakan data primer yang bersumber dari 5 orang panelis ahli dengan mengajukan format uji organoleptik. Analisis data dengan ANAVA, jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian yaitu terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi daun binahong terhadap kualitas warna, aroma, dan tekstur cendol karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, serta terdapat pengaruh yang tidak signifikan dari substitusi daun binahong terhadap kualitas rasa cendol karena $F_{hitung} < F_{tabel}$. Hasil terbaik terdapat pada substitusi 25% dan 100% pada warna cendol, 50% pada aroma cendol, dan 50%, 75% , dan 100% pada tekstur cendol

Kata kunci: pengaruh, substitusi, ekstrak daun binahong

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan proposal penelitian yang berjudul **“Pengaruh Penggunaan Ekstrak Daun Binahong Terhadap Kualitas Cendol Tepung Beras”**. Adapun tujuan penulisan proposal penelitian ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan, pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Yasnidawati, M.Pd., selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga.
3. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Farida, M.Si., selaku dosen penasehat akademik dan dosen penguji
4. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd., selaku dosen pembimbing skripsi yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing penulis sampai prop penelitian ini terselesaikan.
5. Dikki Zulfikar, M.Pd selaku dosen penguji
6. Semua staf karyawan/karyawati Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

7. Teristimewa untuk semua anggota keluarga yang selalu mendoakan, terutama untuk kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan dan banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar dapat bermanfaat bagi kita semua. Semoga segala bantuan, arahan, dan bimbingan motivasi yang telah diberikan mendapat balasan dari Allah SWT, Aamiin.

Padang, Februari 2020

Ilham Tri Wahyudi

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KERANGKA TEORITIS.....	8
A. Cendol	8
B. Daun Suji.....	9
C. Daun Pandan.....	12
D. Daun Binahong.....	11
E. Resep Cendol Tepung Beras.....	13
1. Bahan-Bahan Pembuatan Cendol Tepung Beras	14
2. Alat-Alat Pembuatan Cendol Tepung Beras.....	17

3. Teknik Pengolahan Cendol	23
F. Kualitas Cendol Tepung Beras	25
G. Kerangka Konseptual.....	28
H. Hipotesis	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
A. Jenis Penelitian	30
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian.....	30
C. Objek Penelitian	30
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	31
E. Jenis dan Sumber Data.....	31
F. Prosedur Penelitian.....	33
1. Tahap Persiapan	33
2. Tahap Pengolahan	36
3. Tahap Penilaian (Uji Organoleptik).....	40
G. Rancangan Penelitian	40
H. Kontrol Validitas	41
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	41
J. Teknik Analisis Data	42
BAB IV	44
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	44
A. Hasil Penelitian.....	44
B. Pembahasan	50

BAB V.....	54
PENUTUP	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	56

DAFTAR TABEL

1. Tabel 1. Resep Cendol Tepung Beras.	13
2. Tabel 2. Komposisi Kinia Tepung Beras	14
3. Tabel 3. Kandungan Gizi Tepung Sagu	16
4. Tabel 4. Resep Penelitian	37
5. Tabel 5. Rancangan Pengamatan.....	40
6. Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen	42
7. Tabel 7. Analisis Varian (ANOVA).....	43
8. Tabel 8. Uji Duncan Kualitas Warna	45
9. Tabel 9. Uji Duncan Kualitas Aroma.....	47
10. Tabel 10. Uji Duncan Kualitas Tekstur.....	49

DAFTAR GAMBAR

1. Gambar 1. Cendol Tepung Beras.	8
2. Gambar 2. Daun Suji	10
3. Gambar 3. Tanaman Binahong.....	11
4. Gambar 4. Rata-rata Kualitas Warna	45
5. Gambar 5. Rata-rata Kualitas Aroma	46
6. Gambar 3. Rata-rata Kualitas Tekstur	48
7. Gambar 3. Rata-rata Kualitas Rasa	49

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lampiran 1.	59
2. Lampiran 2	60
3. Lampiran 3	61
4. Lampiran 4	62
5. Lampiran 5	63
6. Lampiran 6	69
7. Lampiran 7	78

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dengan beragam suku bangsa memiliki berbagai jenis pangan tradisional. Pangan tradisional diartikan sebagai produk pangan dan minuman yang sudah lama dikenal oleh masyarakat setempat (Lestari, 2019:65). Berbagai jenis pangan tradisional diketahui secara empiris mempunyai khasiat terhadap kesehatan baik sebagai pencegah terserangnya penyakit maupun sebagai penyembuh atau pangan fungsional. Potensi pangan tradisional digunakan sebagai pangan fungsional yang cukup besar karena berbagai hasil penelitian mulai menghasilkan data ilmiah mengenai khasiat makanan tradisional, baik khasiat bahan-bahan baku maupun produk jadinya.

Salah satu pangan tradisional Indonesia yang sangat populer dan disukai oleh hampir semua kalangan masyarakat terutama pada saat bulan Ramadhan adalah cendol. Menurut Chaidir cendol merupakan pangan tradisional dengan tekstur yang lembut dan umumnya berwarna hijau. Menurut Santoso (2000) cendol biasanya terbuat dari tepung beras yang ditambahkan dengan pewarna hijau dan air, dimasak sampai mencapai kekentalan tertentu kemudian dicetak dengan cetakan cendol. Cendol siap pakai dijual dalam kemasan plastik dan direndam air dingin agar setiap butiran tidak lengket antara satu dengan yang lainnya. Umumnya cendol memiliki aroma khas yang berasal dari daun pandan dan daun suji.

Tumbuhan suji atau pandan Betawi banyak dijumpai di sekitar kita tumbuhan suji ini merupakan sejenis tumbuhan perdu yang mudah dalam pertumbuhan dan perkembangbiakannya, sehingga sering ditemukan tumbuh liar ataupun ditanam orang sebagai tanaman pagar (Widihastuti dan Bestari, 2008:4). Menurut *World Health Organization* (2009), daun suji (*Dracaena angustifolia Roxb.*) merupakan tanaman herbal yang banyak tumbuh liar di tempat basah atau di tanam di sekitar halaman sebagai pagar (Indrasti dkk, 2019). Tanaman ini memiliki nama yang berbeda di beberapa daerah yang ada di Indonesia, seperti jingkang, hanjuwang merak (Jawa Barat), semar (Jawa), jejuang bukit, pendusta utan (Ambon) dan pondan jawa (Minahasa).

Sejak zaman dahulu, Masyarakat Indonesia memanfaatkan air perasan atau ekstrak daun suji yang banyak mengandung klorofil sebagai pewarna hijau alami pada berbagai makanan, selain itu sejak lama daun suji juga dimanfaatkan baik dalam bidang kosmetika, maupun pengobatan (Indrasti dkk, 2019:109). Pembuatan pewarna alami dari daun suji secara tradisional dilakukan dengan cara penumbukan daun kemudian di ekstrak menggunakan air (Anditasari dkk, 2014:195). Dalam pembuatan cendol daun suji berfungsi sebagai pewarna hijau alami, selain berfungsi sebagai pewarna hijau, daun suji juga memberikan aroma harum yang khas, meskipun tidak seharum daun pandan (Patmawati, 2011:10).

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil pertanian dan memiliki keanekaragaman tanaman obat yang dapat dijadikan sebagai obat

alami. Sumatra Barat adalah salah satu daerah yang masih menggunakan tanaman obat untuk mengobati dan pencegahan penyakit. Tanaman obat adalah tanaman yang memiliki khasiat obat dan digunakan sebagai obat dalam penyembuhan maupun pencegahan penyakit. Menurut Darma (2102:1), “Tanaman berkhasiat obat adalah mengandung zat aktif yang berfungsi mengobati penyakit tertentu tapi mengandung efek resultan atau sinergi dari berbagai zat yang berfungsi mengobati”. Saat ini masyarakat lebih banyak menggunakan obat kimia dibandingkan dengan obat alami. Obat kimia dianggap lebih praktis dan mudah didapat dibandingkan obat alami. Sementara penggunaan tanaman obat sebagai obat alami memiliki efek samping dan resiko yang lebih rendah dibandingkan obat kimia (Darma, 2102:10). Tanaman obat yang bisa dijadikan sebagai obat alami salah satunya adalah daun binahong.

Binahong yang dalam bahasa latin disebut *Andredera cordifolia* (Ten stennis) merupakan tanaman menjalar yang mudah hidup di daratan rendah maupun dataran tinggi dalam lingkungan yang dingin dan lembab. Di Sumatra Barat daun binahong banyak terdapat di perkebunan teh Alahan panjang, daun binahong masih tumbuh liar dan belum adanya pembudidayaan. Menurut Herman, “Daun binahong biasanya tumbuh liar diantara batang-batang teh dan digunakan sebagai pakan kelinci” (komunikasi personal, 8 Januari 2017).

Sebagian besar masyarakat belum mengetahui manfaat dan khasiat daun binahong. Menurut Ani Umar, dkk (2012:70), “Khasiat dari daun

binahong adalah melancarkan dan menormalkan peredaran darah, mencegah stroke, asam urat, maag, menambah dan mengembalikan vitalitas daya tahan tubuh, ambeien, melancarkan buang air kecil, buang air besar, diabetes, rematik dan sariawan berat”. Berdasarkan pendapat di atas maka, masyarakat bisa menggunakan daun binahong sebagai obat herbal dalam menyembuhkan beberapa penyakit. Beberapa cara pengolahan binahong yang sering dilakukan adalah dengan cara dimakan langsung sebagai lalapan, direbus hingga matang dan disaring kemudian diminum airnya. Parsih menyebutkan, “Dirinya kerap mengolah daun binahong menjadi anyang” (komunikasi personal, 8 Desember 2016). Selain itu daun Binohong juga bisa dimanfaatkan sebagai bahan campuran makanan seperti pada penelitian yang menggunakan daun Binohong sebagai bahan campuran minuman instant (Umikasih,2015), pembuatan teh herbal (Dwigustine, 2017), dan pembuatan *fuit leather* (Riyanto,2016).

Berdasarkan latar belakang di atas penggunaan bahan pewarna alami pada cendol tidak hanya didapatkan pada daun pandan dan daun suji saja, tetapi juga bisa di dapatkan pada daun binahong. Sehubungan dengan itu maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian **“Analisis Perbedaan Kualitas Penambahan Ekstrak Daun Suji dan Daun Binahong Pada Pembuatan Cendol Tepung Beras”**.

A. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Pemanfaatan daun binahong pada pengolahan makanan dan minuman sebagai pewarna belum banyak.
2. Masyarakat belum mengetahui manfaat daun binahong.
3. Penelitian mengenai analisis perbedaan kualitas penambahan ekstrak daun suji dan daun binahong terhadap pengolahan cendol tepung beras belum ada.

B. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka peneliti membatasi penelitian ini pada perbedaan penambahan ekstrak daun suji dan ekstrak daun binahong dalam proses pembuatan cendol tepung beras, dinilai dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Perbandingan daun suji dan daun binahong yang akan dilakukan pada penelitian adalah 75%:25%, 50%:50% dan 25%:75%.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah di uraikan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah terdapat pengaruh penambahan ekstrak (daun suji dan daun binahong) terhadap kualitas warna cendol?
2. Apakah terdapat pengaruh penambahan ekstrak (daun suji dan daun binahong) terhadap kualitas aroma cendol?

3. Apakah terdapat pengaruh penambahan ekstrak (daun suji dan daun binahong) terhadap kualitas tekstur cendol?
4. Apakah terdapat pengaruh penambahan ekstrak (daun suji dan daun binahong) terhadap kualitas rasa cendol?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis pengaruh penambahan ekstrak (daun suji dan daun binahong) terhadap kualitas warna cendol.
2. Menganalisis pengaruh penambahan ekstrak (daun suji dan daun binahong) terhadap kualitas aroma cendol.
3. Menganalisis pengaruh penambahan ekstrak (daun suji dan daun binahong) terhadap kualitas tekstur cendol.
4. Menganalisis pengaruh penambahan ekstrak (daun suji dan daun binahong) terhadap kualitas rasa cendol.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai:

1. Bagi Penulis
 - a. Untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis serta mengaplikasikan ilmu ketatabogaan yang telah di peroleh selama perkuliahan.

- b. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi S1 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- c. Meningkatkan pemanfaatan daun binahong yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk makanan.

2. Bagi Mahasiswa Lain

- a. Masukan bagi mahasiswa tata boga agar dapat memanfaatkan sumber daya alam dan diolah menjadi bahan baku untuk olahan makanan.
- b. Menambah ilmu pengetahuan mahasiswa Tata Boga dalam membuat produk cendol dari sari daun binahong.
- c. Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang menggunakan daun suji dan daun binahong sebagai pewarna alami.

3. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan nilai guna dan ekonomi dari daun binahong.
- b. Memberi informasi tentang kandungan gizi dari daun binahong.
- c. Menambah variasi produk olahan daun binahong.