

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pewarna makanan termasuk dalam Bahan Tambah Pangan yang diatur melalui media Undang-undang RI No.18 tahun 2012 tentang pangan. Hasil dari beberapa literature menyebutkan bahwa buah dan daun karamunting mengandung senyawa flavonoid, saponin, kuinon, monoterpen, seskuiterpen, polifenolat, tanin, dan steroid (Putri, 2015). Buah karamunting juga berpotensi sebagai pewarna alami menyatakan ekstrak buah *Rhodomyrtus tomentosa* mampu menurunkan kadar kolesterol dan mencegah pembentukan arteroklorosis. (Mhd Nasution, 2014). Batang dan ranting karamunting memiliki aktivitas antioksidan yang besar dan toksisitas yang lemah (Kusuma, 2016).

Ada istilah tak perlu dirawat, tapi tetap tumbuh dan berkembang serta menghasilkan bunga yang indah dan buah berwarna ungu dari kelopaknya. Kedengarannya agak mustahil untuk diolah, dikemas atau dibuat sebagai bahan pewarna alami baik sebagai pewarna makanan atau pewarna tekstil, tapi semua mungkin saja terjadi, asal ada keinginan kuat untuk berpikir mengolahnya dari biasa menjadi sesuatu yang bernilai tambah. Secara ekonomis, biaya yang dikeluarkan atau dibutuhkan minim untuk mengolahnya.

Penelitian ini untuk mengkaji peran karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) terutama buahnya dari sesuatu yang tidak akan bermanfaat bagi orang banyak menjadi bermanfaat yang dapat teruji secara ilmiah. Maraknya industri pangan dan tekstil yang ada saat ini tidak diimbangi dengan kenaikan kualitas produk yang dihasilkan serta tingkat keamanan bahan yang

digunakan. Dari pengamatan fitokimia ekstrak buah karamunting mengandung phenol, flavonoid, dan antosianin. Pembuatan ekstrak dilakukan dengan cara maserasi (Jumiati, 2017)

Zat pewarna makanan merupakan suatu senyawa berwarna yang memiliki afinitas kimia terhadap benda yang diwarnainya. Warna dari suatu produk makanan atau minuman merupakan salah satu ciri yang sangat penting. Warna menjadi kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan, antara lain warna jugadapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan, seperti pencoklatan (Cahyadi, 2012).

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik melakukan penelitian “Studi Literatur Pemanfaatan Ekstrak Buah Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) Sebagai Pewarna Makanan dan Tekstil”. Berdasarkan studi literature dengan mencari data yang ada pada kepustakaan, artikel-artikel, internet dan semua informasi yang ada.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah Buah Karamunting dapat bermanfaat Sebagai bahan Pewarna Makanan dan Tekstil secara Studi Literatur?

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi hanya untuk mengidentifikasi Buah Karamunting Pewarna Makanan dan Tekstil secara Studi Literatur

1.4 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui Pemanfaatan Buah Karamunting Sebagai Pewarna Makanan dan Tekstil Secara Literatur

1.5 Manfaat Penelitian

1. Menambah wawasan dan pengetahuan kepada penulis dan kepada masyarakat mengenai Pemanfaatan Buah Karamunting Pewarna Makanan dan Tekstil secara Studi Literatur
2. Untuk menambah referensi dan bermanfaat sebagai sarana pembelajaran bagi peneliti selanjutnya