

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Uraian tumbuhan



Gambar 1 Buah Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*)
(Sumber: visittanjungputing.com)

2.1.1 Tumbuhan Karamunting

Tumbuhan karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) adalah tumbuhan liar pada tempat yang mendapat sinar matahari cukup, seperti di lereng gunung, lapangan yang tidak terlalu gersang. Ciri-ciri tumbuhan ini termasuk dalam kelompok perdu, daun tunggal, pangkal daun membulat, tepi daun rata, ujung daun meruncing. Bunga termasuk bunga majemuk berwarna ungu kemerah merahan, buahnya dapat dimakan (Sutomo, 2010).

Berdasarkan penelusuran literatur, buah karamunting mengandung senyawa flavonoid, polifenol, tanin, dan antosianin (Putri, 2015).

a. Uji Flavonoid

Sejumlah kecil ekstrak kental buah karamunting dan fraksi-fraksi ditambahkan 0,1 g serbuk Mg dan 5 tetes HCl pekat, terjadinya warna jingga, merah muda sampai merah menandakan adanya senyawa flavonoid.

b. Uji Polifenol

Polifenol adalah kelompok zat kimia yang ditemukan pada tumbuhan. Zat ini memiliki tanda khas yakni memiliki banyak gugus fenol dalam molekulnya. Polifenol berperan dalam memberi warna pada suatu tumbuhan seperti warna daun saat musim gugur.

c. Uji Tanin

Tanin merupakan senyawa kompleks, biasanya merupakan campuran polifenol yang sukar untuk dipisahkan karena tidak dalam bentuk Kristal. Tanin biasanya berupa senyawa amorf, higroskopis, berwarna coklat kuning yang larut dalam organik yang polar.

d. Uji Antosianin

Pangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi, apabila tidak didukung dengan warna yang sesuai maka akan menurunkan mutu produk tersebut. Antosianin adalah pigmen yang menyebabkan warna merah, ungu dan biru.

2.1.2 Morfologi Tumbuhan Karamunting

Tumbuhan karamunting adalah termasuk famili *Myrtaceae* (suku jambujambuan). Karamunting adalah sejenis tanaman liar dengan pohon berkayu. Dipadang-padang terbuka tingginya hampir setinggi orang dewasa (tingginya dapat mencapai 4 meter). Daunnya keras, panjang 5-7 cm dan luasnya 2- 3,5 cm, oval, ujungnya dari tumpul sampai dengan tajam, di atas hijau mengkilap, di bawah lebih abu-abu. Bunganya tersembunyi atau dalam 2 atau 3 kelompok. Buahnya dapat dimakan, panjang 10-15 mm, berwarna ungu hitam (Sutomo, 2010).

2.2 Klasifikasi

Klasifikasi Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) menurut Cronquist (1981:639) dan Latiff (1992) adalah sebagai berikut:

Divisi	:Magnoliophyta
Kelas	:Magnoliopsida
Subkelas	:Rosidae
Bangsa	:Myrtales
Suku	:Myrtaceae
Marga	:Rhodomyrtus
Jenis	:Rhodomyrtus tomentosa
Sinonim	:Myrtuscanescens Lour. Rhodomyrtus paviflora Alston

2.3 Ekologi dan Penyebaran

Tanaman ini tumbuh liar di daerah pesisir atau dataran yang agak tinggi. Umumnya variasi daritomentosa ditemukan di daerah yang panas, dengan ketinggian 300 m, jarang ditemukan di daerah dengan ketinggian 1300 m

Tumbuhan ini sering dijumpai di India, Srilanka, Malaysia, Amerika, Cina Selatan dan Indonesia yang tersebar di pulau Sumatera, Kalimantan dan sedikit di Jawa Barat (Latiff, 1992).

2.4 Bahan Tambahan Pangan

Bahan tambahan pangan adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, dan penyimpanan (cahyadi, 2012)

Menurut PERMENKES RI NO.033 TAHUN 2012 bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.

Secara khusus tujuan penggunaan bahan tambahan makanan :

- a) Memperpanjang umur simpan makanan dengan cara mencegah pertumbuhan mikroba perusak makanan atau mencegah terjadinya reaksi kimia yang dapat menurunkan mutu makanan.
- b) Meningkatkan cita rasa makanan.
- c) Memperbaiki kerenyahan dan tekstur makanan.
- d) Menghasilkan aroma dan warna yang lebih menarik.
- e) Mempertahankan atau meningkatkan nilai gizi makanan

Mempertahankan stabilitas makanan atau untuk memperbaiki sifat-sifat organoleptik makanan sehingga tidak menyimpang dari sifat-sifat alamiahnya.

Bahan tambahan pangan (BTP) yang diizinkan penggunaannya menurut PERMENKES RI NO. 033 TAHUN 2012 yaitu golongan :

1. Antibuih (Antifoaming agent) adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah atau mengurangi pembentukan buih. Contoh : Kalsium alginat (Calcium alginate).
2. Antikempal (Anticaking agent) adalah bahan tambahan pangan untuk

mencegah mengempalnya produk pangan. Contoh : Kalsium karbonat (Calcium carbonate).

3. Antioksidan (Antioxidant) adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah atau menghambat kerusakan pangan akibat oksidasi. Contoh : Asam askorbat (Ascorbic acid).
4. Bahan pengkarbonasi (Carbonating agent) adalah bahan tambahan pangan untuk membentuk karbonasi dalam pangan. Contoh : Karbon dioksida (Carbon dioxide).
5. Garam pengemulsi (Emulsifying salt) adalah bahan tambahan pangan untuk mengdispersikan protein dalam keju sehingga mencegah pemisahan lemak. Contoh : Natrium dihidrogen sitrat (Sodium dihydrogen citrate).
6. Gas untuk kemasan (Packaging gas) adalah bahan tambahan pangan berupa gas, yang dimasukkan ke dalam kemasan pangan sebelum, saat maupun setelah kemasan diisi dengan pangan untuk mempertahankan mutu pangan dan melindungi pangan dari kerusakan. Contoh : Nitrogen.
7. Humektan (Humectant) adalah bahan tambahan pangan untuk mempertahankan kelembaban pangan. Contoh : Natrium laktat (Sodium lactate).
8. Pelapis (Glazing agent) adalah bahan tambahan pangan untuk melapisi permukaan pangan sehingga memberikan efek perlindungan dan atau penampakan mengkilap. Contoh : Malam (Beeswax).
9. Pemanis (Sweetener) adalah bahan tambahan pangan berupa pemanis alami dan pemanis buatan yang memberikan rasa manis pada produk pangan. Contoh : Pemanis alami Manitol (Mannitol).

10. Pembawa (Carrier) adalah bahan tambahan pangan yang digunakan untuk memfasilitasi penanganan, aplikasi atau penggunaan bahan tambahan panganlain. Contoh : Sukrosa asetat isobutirat (Sucrose acetate isobutyrate).
11. Pembentuk gel (Gelling agent) adalah bahan tambahan pangan untuk membentuk gel. Contoh : Asam alginat(Alginicagent).
12. Humektan (Humenctan) adalah bahan tambahan pangan untuk mempertahankankelembaban pangan. Contoh : Natrium laktat (Sodium laktate).
13. Pelapis (Glazing agent) adalah bahan tambahan pangan untuk melapisi permukaan pangan sehingga memberikan efek perlindungan dan atau penampakan mengkilap.Contoh : Malam (Beeswax).
14. Humektan (Humenctan) adalah bahan tambahan pangan untuk mempertahankankelembaban pangan. Contoh : Natrium laktat (Sodium laktate).
15. Pelapis (Glazing agent) adalah bahan tambahan pangan untuk melapisi permukaan pangan sehingga memberikan efek perlindungan dan atau penampakan mengkilap.Contoh : Malam (Beeswax).
16. Pemanis (Sweetener) adalah bahan tambahan pangan berupa pemanis alami dan pemanis buatan yang memberikan rasa manis pada produk pangan.Contoh : Pemanis alami Manitol (Mannitol).
17. Pembawa (Carrier) adalah bahan tambahan pangan yang digunakan untuk memfasilitasi penanganan, aplikasi atau penggunaan bahan tambahan panganlain. Contoh : Sukrosa asetat isobutirat (Sucrose acetate isobutyrate).
18. Pembentuk gel (Gelling agent) adalah bahan tambahan pangan untuk

membentuk gel. Contoh : Asam alginat(Alginicagent).

19. Pembuih (Foaming agent) adalah bahan tambahan pangan untuk membentuk atau memelihara homogenitas dispersi fase gas dalam pangan berbentuk cair ataupun padat. Contoh : Gom xanthan (Xanthan gum).
20. Pengatur keasaman (Acidity regulator) adalah bahan tambahan Pangan untuk mengasamkan, menetralkan dan atau mempertahankan derajat keasaman pangan. Contoh : Kalsium karbonat (Calcium carbonate).
21. Pengawet (Preservative) adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, penguraian dan lain-lain kerusakan lainnya terhadap pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Contoh : Asam sorbat dan garamnya (Sorbic acid and its salts).
22. Pengembang (Raising agent) adalah bahan tambahan pangan berupa senyawa tunggal atau campuran untuk melepaskan gas sehingga meningkatkan volume adonan. Contoh : Natrium karbonat (Sodium carbonate).
23. Pengemulsi (Emulsifier) adalah bahan tambahan pangan untuk membantu terbentuknya campuran homogen dari dua atau lebih fase yang tidak terbentuk seperti minyak dan air. Pengental (Thickener) adalah bahan tambahan pangan untuk meningkatkan viskositas pangan. Contoh : Kalsium asetat (Calcium acetate).
24. Pengeras (Firming agent) adalah bahan tambahan pangan untuk memperkeras, atau mempertahankan jaringan buah dan sayuran atau berinteraksi dengan bahan pembentuk gel untuk memperkuat gel. Contoh : Kalsium laktat, Kalsium sulfat.

25. Penguatrasa (Flavour enhancer) adalah bahan tambahan makanan pangan untuk memperkuat atau memodifikasi rasa dan atau yang telah ada dalam bahan pangan tanpa memberikan rasa dan atauaromabarbaru.Contoh : Asam guanilat dan garamnya.
26. Pengikat volume (Bucking agent) adalah bahan tambahan pangan untuk meningkatkan volume pangan. Contoh :Natrium laktat, Asam alginat.
27. Penstabil (Stabilizer) adalah bahan tambahan pangan untuk menstabilkan sistem dispersi yang homogenpadapangan. Contoh : Kalsium laktat, Natrium laktat.
28. Peretensi warna (Colour retention agent) adalah tambahan bahan pangan yang dapat mempertahankan, menstabilkan, atau memperkuat intensitas warna pangan tanpa menimbulkanwarnabarbaru. Contoh : Mangnesium karbonat, Mangnesium hidroksida.
29. Perisa (Flavouring) adalah bahan tambahan pangan berupa preparat konsentrat dengan atau tanpa ajudan perisa yang digunakan untuk memberi flavour dengan pengecualian rasa asin, manisdanasam. Contoh :Orange oil, bubuk cabe.
30. Perlakuan tepung (Flour treatment agent) adalah bahan tambahan pangan yang ditambahkan pada tepung untuk memperbaiki warna, mutu, adonandan atau pemanggangan, termasuk bahan pengembang adonan, pemucat dan pematangtepung.Contoh : Amonium klorida, Kalsium oksida.
31. Pewarna (Colour) adalah bahan tambahan pangan berupa pewarna alami dan pewarna sintetis yang ketika ditambahkan atau diaplikasikan pada pangan, mampu memberi ataumemperbaikiwarna.Contoh : Karmin, Tartrazi.
32. Propelan (Propellant) adalah bahan tambahan pangan berupa gas untuk mendorong pangan keluararikemasan.Contoh : Nitrogen.
33. Sekuesteran (Sequestrant) adalah bahan tambahan pangan yang dapat mengikat ion logam polivalen untuk membentuk kompleks

sehingga meningkatkan stabilitas dan kualitas pangan. Contoh :

Natrium glukonat, Kalium glukonat

Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dilarang penggunaannya

Menurut Lampiran II PERMENKES RI NO. 033 TAHUN 2012 adalah :

- 1) Asam borat dan senyawanya.
- 2) Asam Salisilat dan garamnya.
- 3) Dietilpirokarbonat.
- 4) Dulsin.
- 5) Formalin.
- 6) Kaliumbromat.
- 7) Kaliumklorat.
- 8) Kloramfenikol.
- 9) Minyak nabati yang dibrominasi.
- 10) Nitrofurazon.
- 11) Dulkamara.
- 12) Kokain.
- 13) Nitrobenzen.
- 14) Sinamilantranilat
- 15) Dihidrosafrol.
- 16) Bijitonka.
- 17) Minyak kalamus.
- 18) Minyaktansi.
- 19) Minyak sasfrans.

2.5 Studi Literatur

Penelitian kepustakaan dan studi pustaka/riset pustaka meski bisa dikatakan mirip akan tetapi berbeda. Studi pustaka adalah istilah lain dari kajian pustaka, tinjauan pustaka, kajian teoritis, landasan teori, telaah

pustaka (literature review), dan tinjauan teoritis. Yang dimaksud penelitian kepustakaan adalah penelitian yang dilakukan hanya berdasarkan atas karya tertulis, termasuk hasil penelitian baik yang telah maupun yang belum dipublikasikan (Embun,2012).

Meskipun merupakan sebuah penelitian, penelitian dengan studi literatur tidak harus turun ke lapangan dan bertemu dengan responden. Data- data yang dibutuhkan dalam penelitian dapat diperoleh dari sumber pustaka atau dokumen. Menurut (Zed, 2014), pada riset pustaka (library research), penelusuran pustaka tidak hanya untuk langkah awal menyiapkan kerangka penelitian (research design) akan tetapi sekaligus memanfaatkan sumber- sumber perpustakaan untuk memperoleh data penelitian. Selain data, beberapa hal yang harus ada dalam sebuah penelitian supaya dapat dikatakan ilmiah, juga memerlukan hal lain seperti rumusan masalah, landasan teori, analisis data, dan pengambilan kesimpulan.