

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal memiliki hasil bumi yang melimpah, terbukti dengan hasil alam Indonesia yang kaya akan rempah-rempah yang lumrah dalam penggunaannya dalam berbagai macam masakan. Pemanfaatan rempah-rempah ini telah ada dan digunakan sekitar 3500 SM oleh peradaban Mesir Kuno, selain pemanfaatan untuk bahan makanan rempah-rempah juga dimanfaatkan sebagai bahan dalam pembuatan kosmetik bahkan digunakan juga untuk merawat jenazah sebagai pengawet pada masa itu (Subroto, 2022).

Hingga saat ini Indonesia masih menjadi pusat perhatian atas melimpahnya hasil panen rempah-rempah yang dihasilkan, dibuktikan dengan semakin meningkatnya produk rempah-rempah khas berasal dari Indonesia yang telah diekspor keseluruh penjuru dunia misalnya saja rempah-rempah pala, cengkih, lada dan juga kayu manis. Tidak banyak orang yang mengetahui fakta bahwa vanili juga termasuk kedalam jenis rempah-rempah yang khas yang dapat tumbuh subur di tanah Indonesia dengan budidaya yang baik.

Dahulu saat Suku Aztek melakukan kudeta pada Suku Totonac yang merupakan penemu awal vanili, bangsawan Suku Aztec memanfaatkan vanili sebagai pemberi rasa pada minuman yang dicampur dengan kakao bersama *Thilxochitl* (Vanili) disebutnya *xocolatl* dari bahasa Nahuatl yang digunakan Suku Aztek. Zaman modern kini penggunaan vanili sangat beragam selain penambahan dalam makanan dan minuman, vanili juga bermanfaat penggunaannya dalam industri parfum, produk perawatan tubuh bahkan pada ranah penelitian dalam dunia ilmiah untuk pengembangan, serta manfaat vanili untuk kesehatan berkat aroma dan sifat antioksidan yang dimilikinya (Clarensia et al, 2021).

Indonesia menjadi penghasil vanili terbesar didunia setelah Madagaskar dan Prancis. Selain salah satu dari penghasil vanili terbesar didunia, Indonesia menduduki peringkat pertama sebagai penghasil biji vanili dengan kadar *vanillin* yang sangat tinggi yakni berada pada angka 2,75 persen yang terkenal dengan

sebutan *Java Vanilla Bean* di pasar internasional. Vanili merupakan salah satu tanaman berjenis anggrek yang memiliki nilai jual yang cukup tinggi (Sari, 2009).

Seperti yang dijelaskan diatas bahwasanya, vanili atau biasa disebut dengan *green gold* – disematkan lantaran vanili salah satu rempah dengan nilai jual kedua tertinggi didunia – acap kali digunakan sebagai penambahan pada makanan sebagai citarasa (*flavour*) dan aroma. Produk vanili yang dikomersialkan sangat beragam mulai dari bubuk vanili, pasta vanili, ekstrak vanili dan lain sebagainya.

Vanili sering kali digunakan sebagai bahan *flavouring agent* pada produk makanan dan kosmetik namun vanili yang biasanya digunakan masyarakat hampir semua yang di jual murah diperoleh dari proses kimia menyerupai aroma dari vanili yang disebut sebagai vanili sintetik, mereka mengkaji mengenai proses teknologi yang disebut dengan mikroenkapsulasi ekstrak vanili yang bersifat likuid menjadi bubuk *flavour* (Setyaningsih, 2009).

Pada penelitian ini, akan menjelaskan proses pembuatan ekstrak vanili melalui metode ekstraksi. Ekstraksi adalah proses pemecahan atau pemisahan suatu kandungan yang terdapat dalam senyawa kimia yang berasal dari jaringan tumbuhan ataupun hewan dengan menggunakan suatu proses penyaringan atau filterisasi tertentu. Ekstrak adalah cairan pekat yang didapat dengan cara mengekstrak suatu bahan atau zat aktif menggunakan bahan pelarut yang sesuai dengan bahan zat aktif yang di gunakan. Pelarut biasanya dari pelarut jenis organik serta bahan yang diekstrak biasanya bahan kering (Putri A.A, 2022).

Pelarutan dalam pembuatan ekstrak vanili menggunakan pelarut yang disebut dengan Gliserin nabati yang pada dasarnya berasal dari minyak kedelai, kelapa dan minyak sawit. Pada dasarnya gliserin digunakan sebagai campuran dari bahan makanan dan minuman atau untuk produk kosmetik karena sifatnya yang melembabkan serta rasanya yang menyerupai sirup kental dan manis, selain gliserin aman di konsumsi juga memiliki manfaat lain yang penting dalam kehidupan manusia sehari-hari (Petre, 2023).

Produk dengan menggunakan metode maserasi dalam proses ekstraksi vanili dengan menggunakan pelarut gliserin ini, mengekstraksi senyawa serta memisahkan partikel-partikel alami pada bahan yang di ekstraksi yaitu *vanillin*

dalam *vanilla bean* yang telah melalui tahapan dalam perwujudannya menjadi produk yang dapat dikomersialkan. Selain itu, biaya produksi tidak terlalu tinggi serta produk yang dihasilkan sangat bermanfaat dalam penggunaannya kedalam produk makanan dan minuman, hanya saja butuh proses yang lama hingga saat penggunaannya.

Penelitian dilakukan berdasarkan pada alasan penulis mengenai hasil bumi berupa biji vanili berjenis *Vanilla Planifolia* dari daerah penulis, hasil panen hanya di distribusikan ke beberapa instansi maupun pelaku bisnis tertentu saja sehingga ruang lingkup penyebaran hasil panen tergolong sempit, penulis berharap dengan penggunaan hasil bumi vanili didaerah ini dapat dikenal diseluruh pelosok Indonesia bahkan hingga luar negeri oleh karena itu, penulis berinisiatif mempublikasikan serta memperkenalkannya dengan cara membuat produk ekstrak vanili dengan sederhana sehingga mudah untuk diterima masyarakat. Hal ini juga di dasari pada membantu meningkatkan perekonomian dari hasil penjualan *vanilla bean* sudah dalam bentuk ekstrak. Ekstrak vanili yang biasanya dijual merupakan ekstrak hasil sintetis dari bahan kimia sehingga menghasilkan aroma seperti vanili. Dengan pembuatan ekstrak vanili dalam penelitian, menggunakan bahan alami dan murni dari 100% biji vanili utuh tanpa bahan kimia dengan menggunakan gliserin sebagai pelarut dan pengurai senyawa dalam biji vanili tanpa merusak zat yang diekstrak sehingga ekstrak vanili ini sangat aman dikonsumsi dan terbebas dari bahan kimia.

Produk makanan yang awam dijumpai penggunaan produk ekstrak vanili dalam industri yaitu produk-produk *pastry* misalnya saja *vanilla pudding* atau *pastry cream* yang dikenal seluruh orang, maka dari itu peneliti mengangkat penelitian berjudul **“Pembuatan Ekstrak Vanili”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis akan membahas permasalahan yang muncul sebagai berikut:

1. Bagaimana proses tahapan pembuatan ekstrak vanili berbahan dasar *Vanilla Planifolia*.
2. Bagaimana karakteristik penerapan ekstrak vanili berbahan dasar *Vanilla Planifolia* pada produk *pastry* ?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, adapun tujuan penelitian yang diharapkan oleh peneliti, antara lain:

1. Untuk mengetahui bagaimana proses tahapan pembuatan ekstrak vanili berbahan dasar *Vanilla Planifolia*.
2. Untuk mengetahui bagaimana karakteristik penerapan ekstrak vanili berbahan dasar *Vanilla Planifolia* pada produk *pastry*.

D. Manfaat Penelitian

Beberapa manfaat yang dapat di pahami dari penyajian permasalahan serta tujuan penelitian diatas yaitu:

1. Manfaat bagi Program Studi Seni Kuliner dapat menjadi kontribusi dan terobosan baru bagi mahasiswa mengenai produk yang dihasilkan menggunakan produk yaitu bahan yang berasal dari daerah lokal yang dapat bersaing dengan bahan yang didapat dari daerah lain atau pun dari negara lain, serta dapat memberikan pengetahuan mahasiswa dalam beberapa aspek dalam peningkatan mutu pembelajaran dalam pengolahan bahan lokal dan produksi makanan.
2. Manfaat bagi peneliti adalah penulis dapat mendalami serta mendalami pengetahuan tentang pengolahan bahan lokal yang digunakan dalam penelitian, juga dapat terlibat dalam keterampilan inovasi dalam industri makanan dalam pengembangan profesi penulis dimasa yang akan datang. Keberhasilan penulis dapat dicapai jika adanya pengakuan dari khalayak serta penghargaan yang di dapatkan atas kontribusi dalam dunia industri.

3. Manfaat bagi Kampus Politeknik Pariwisata Makassar adalah melalui penelitian ini dapat mengantarkan kepada pengajuan kerja sama dan kolaborasi dari industri yang berkiprah dalam dunia industri makanan atau minuman bahkan dapat meluas kepada industri lain misalnya produk kosmetik ataupun produk wewangian dan lain sebagainya.