ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE CUBIT DENGAN PENGGUNAAN PEWARNA ALAMI DAUN BINAHONG

(Anredera cordifolia)

SKRIPSI

Disusun Oleh :

EFI NURCAHYANI

NO. MHS : 316100954

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2020

SKRIPSI

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE CUBIT DENGAN PENGGUNAAN PEWARNA ALAMI DAUN BINAHONG

(Anredera cordifolia)

Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Sain Terapan Pariwisata DIV

Disusun Oleh :

EFI NURCAHYANI

NO. MHS : 316100954

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE CUBIT DENGAN PENGGUNAAN PEWARNA ALAMI DAUN BINAHONG

(Anredera cordifolia)

Oleh:

EFI NURCAHYANI

NIM : 316100954 Telah disetujui

oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
Drs. Prihatno, M.M	Hari Rachmadi, SE, M.M.
NIDN. 0509118801	NIDN. 0505076501

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata

Hermawan Prasetyanto, S Sos. S ST.,MM.

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE CUBIT DENGAN PENGGUNAAN PEWARNA ALAMI DAUN BINAHONG

(Anredera cordifolia)

Oleh :

EFI NURCAHYANI

316100954

Telah Dipertahankan Di Depan Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal :

DEWAN PENGUJI

Penguji Utama	: Hermawan Presetyanto, S. sos, S. ST, MM	(.....)
NIDN	: 0516057102	
Penguji II	: Drs. Prihatno, M.M	(.....)
NIDN	: 0509118801	
Penguji III	: Hari Rachmadi, SE, M.M	(.....)
NIDN	: 0505076501	

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Dra. Prihatno, MM

NIDN. 05261259001

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Efi Nurcahyani

NIM : 316100954

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“ ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE CUBIT DENGAN PENGGUNAAN PEWARNA ALAMI DAUN BINAHONG *(anredera cordifolia)”*** tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Penelitian digunakan untuk memenuhi syarat guna memperoleh derajat Sarjana Terapan Pariwisata D IV Sekolah Tinggi Partiwisata AMPTA Yogyakarta.

Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau di terbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, 12 Agustus 2020

Efi Nurcahyani

MOTTO

Jangan malu dianggap tidak mampu oleh orang lain, cukup diam, berikan senyuman, berusaha dan buktikan

(penulis)

Hidup tidak melulu tentang kebahagiaan, selalu ada kerikil kecil yang dapat melukai. Jadilah diri sendiri dan lelah menjadi orang baik

(penulis)

Sukses adalah guru yang buruk. Sukses menggoda orang yang tekun ke dalam pemikiran bahwa mereka tidak dapat gagal.

(Bill Gates)

Jangan terlalu ambil hati dengan ucapan seseorang, kadang manusia punya mulut tapi belum tentu punya pikiran.

(Albert Einstein)

LEMBAR PERSEMBAHAN

Puji syukur atas rahmat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan serta kelancaran dalam menyusun tugas akhir skripsi. Perjuangan merupakan pengalaman yang berharga yang dapat menjadikan kita manusia yang berkualitas, meskipun bamyaknya rintangan dalam menyusun skripsi ini namun tetap bersyukur telah diberikan kekuatan serta kesabaran sehingga dapat terselesaikan dengan baik.

Bagi penulis keberhasilan bukan di nilai melalui hasil nya tetapi dilihat proses dan kerja keras, tanpa adanya proses dan kerja keras maka keberhasilan tidak mempunyai nilai yang berarti dan jika kamu takut melangkah lihatlah bagaimana seorang bayi yang mencoba berjalan. Dengan demikian tidak lupa penulis mengucapkan banyak terima kasih atas dukungan serta doa dari orang tersayang demi kelancaran penyusunan skripsi ini hingga selesai dengan baik, teruntuk :

1. Ibu dan bapak tercinta, sebagai tanda bukti sayang dan hormat serta rasa terima kasih yang tiada tara sehingga penulis sembahkan karya kecil ini kepada beliau yang telah memberikan kasih sayang, kesabaran dan segala dukungan yang diberikan sehingga tidak mungkin dapat penulis balas, hanya melalui secarik kata yang bertuliskan akan kaya dengan kasih sayang dan persembahan. Semoga hal ini dapat membuat ibu dan bapak menjadi langkah awal untuk membuat beliau selau bahagia. Terimakasih sudah memberikan

wejangan yang sangat baik dan selalu memberikan doa serta menasehati untuk menjadi lebih baik.

2. Kakak Dian Wulan Cahyani, terimakasih sudah membantu untuk memberikan arahan dan segala solusi ataupun masukan. Terimakasih sudah memberikan doa dan bantuannya, hanya karya kecil ini yang bisa peneliti persembahkan.
3. Seluruh anggota keluarga besar peneliti yang telah memberikan doa dan dukungannya selama ini dalam menempuh jenjang pendidikan ini.
4. Partner saya Bagaz Keanugrahan, terimakasih atas dukungan, dorongan, perhatian, dan kesabaran serta memberikan semangat untuk mengerjakan skripsi ini dengan baik.
5. Sahabat dan tema-teman peneliti yang telah memberikan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini dan memberikan dukungannya. Saya ucapkan terimakasih kepada Sandra Devi, Carmelita Saskia, Maria Afrida Ramli, Cicilia Melati.O.P, Maria Imaculata Risha Bella.O.
6. Serta kepada seluruh dosen, karyawan, dosen pembimbing dan almamater peneliti STP AMPTA Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas rahnat, berkah, dan hidayah-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan baik yang berjudul "Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kue Cubit Dengan Penggunaan Pewarna Alami Daun Binahong *(anredera cordifolia)*". Yang tentunya penulisan ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata pada program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini tentunya memiliki banyak hambatan yang penulis hadapi bamun pada akhirnya dapat melaluinya berkat adanya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik secara moral maupun spiritual. Untuk itu penulias menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku dosen pembimbing I dan selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, dukungan, masukan dan saran yang baik kepada penulis serta sudah berkenan memberikan waktunya untuk mengarahkan penyusunan skripsi ini dengan baik dan benar.
2. Bapak Hari Rachmadi, SE, M.M. selaku deosen pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, masukan dan saran yang baik kepada penulis serta sudah berkenan memberikan waktunya untuk

mengarahkan penyusunan skripsi ini dengan baik dan benar serta telah memberikan arahan untuk lebih menyempurnakan penulisan skripsi ini.

3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.sos, SST,M.M. selaku penguji utama dan selaku ketua jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Para responden yang telah bersedia dan meluangkan waktunya serta memberikan saran untuk menyampaikan informasi dan berkenan mngisi kuisioner penelitian yang telah peneliti sediakan.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**

HALAMAN PENGESAHAN ..... **ii**

HALAMAN BERITA ACARA UJIAN ..... **iii**

HALAMAN PERNYATAAN ..... **iv**

HALAMAN MOTTO ..... **v**

HALAMAN PERSEMBAHAN ..... **vi**

KATA PENGANTAR ..... **vii**

DAFTAR ISI ..... **x**

DAFTAR TABEL ..... **xii**

DAFTAR GAMBAR ..... **xiv**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **xvi**

ABSTRAK ..... **xvii**

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah 1

B. Fokus Masalah 9

C. Tujuan Penelitian 9

D. Manfaat Penelitian 10

BAB II LANDASAN TEORI

A. Landasan Teori 12

1. Kue Cubit 12

2. Pewarna Makanan.....13

3. Daun Binahong.....15

B. Kerangka Pemikiran Teoritik.....18

C. Penelitian Terdahulu.....19

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....26

1. Jenis Penelitian.....26

2. Lokasi dan waktu Penelitian.....27

3. Teknik Cuplikan.....28

4. Sumber Data.....28

5. Teknik Pengumpulan Data.....29

6. Keabsahan Data.....32

7. Metode Analisis Data.....33

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....35

1. Sejarah Kue Cubit.....35

2. Karakteristik Kue Cubit.....36

3. Jenis-jenis Kue Cubit.....36

B. Uji Resep Kue Cubit.....37

1. Resep.....37

2. Bahan – bahan Yang Digunakan.....39

3. Alat – alat Yang Digunakan.....45

4. Hasil Uji resep 52

C. Eksperimen 54

1. Bahan -bahan Eksperimen.....54

2. Resep Kue Cubit dan Pewarna Alami Daun Binahong 55

D. Hasil Analisis Data.....58

1. Deskripsi Kuisioner Penelitian.....58

2. Statistik Deskriptif 58

3. Hasil Eksperimen.....62

E. Pembahasan 62

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan 76

B. Saran 77

DAFTAR PUSTAKA.....79

DAFTAR LAMPIRAN .....

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu 19

Tabel 4.1 Resep 37

Tabel 4.2 Resep Pewarna Daun Binahong 38

Tabel 4.3 Resep Eksperimen 55

Tabel 4.4 Resep Pewarna Daun Binahong Eksperimen 56

Tabel 4.5 Hasil Jawaban Responden 59

Tabel 4.6 Hasil Analisis Responden 60

Tabel 4.7 Responden 64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Tepung Terigu 39

Gambar 4.2 Gula pasir 40

Gambar 4.3 Susu UHT 41

Gambar 4.4 Telur 41

Gambar 4.5 Mentega 42

Gambar 4.6 *Baking Powder* 43

Gambar 4.7 Soda Kue 43

Gambar 4.8 Air 44

Gambar 4.9 daun Binahong 44

Gambar 4.10 *Springkle* 45

Gambar 4.11 Mixer 46

Gambar 4.12 Timbangan 46

Gambar 4.13 Gelas Ukur 47

Gambar 4.14 Mangkuk 48

Gambar 4.15 Saringan 48

Gambar 4.16 Cetakan Bulat 49

Gambar 4.17 Sendok 49

Gambar 4.18 Kompor 50

Gambar 4.19 Tusuk Gigi 51

Gambar 4.20 mika Plastik 51

Gambar 4.21 Kue Cubit 10 Lembar Daun Binahong 53

Gambar 4.22 Kue Cubit 15 Lembar Daun Binahong 53

Gambar 4.23 Kue Cubit 20 Lembar Daun Binahong 54

Gambar 4.24 Peralatan Eksperimen.....55

Gambar 4.25 Proses Adonan Kue Cubit 57

Gambar 4.25 Sari Daun Binahong.....58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuisioner Penelitian

Lampiran 3 Lembar Bimbingan

Lampiran 4 Data Responden

Lampiran 5 Dokumentasi

Ringkasan

Penelitian dengan judul "Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kue Cubit Dengan Penggunanan Pewarna Alami Daun Binahong *(anredera cordifolia)"* merupakan jenis penelitian dengan menggunakan pendekatan diskriptif kualitatif dimana penelitian ini meggambarkan secara sistematis, akurat dan faktual, tetang aspek – aspek yang akan di gunakan sebagai acuan.

Metode pengumpulan data menggunakan penelitian diskriptif dimana hasil penelitian meliputi aspek warna, aroma dan rasa. Responden yang dipilih secara acak sebanyak 20 responden, yang dilakukan dengan cara megumpulkan data dari kuisioner, wawancara, serta dokumentasi. Oleh karena itu pada tahap ini diperlukan analisis taksonomi yaitu analisis terhadap keseluruhan data yang terkumpul berdasarkan domain yang telah ditetapkan.

Peneliti melakukan percobaan sebanyak 4 kali sehingga ditemui adonan yang menyerupai kue cubit menggunakan pewarna alami daun binahong kemudian di uji tingkat kesukaannya. Pada pembuatan kue cubit dengan daun binahong ini peneliti menggunakan *cooking* prosedur yang sama dengan *cooking method* yang ada di resep kue cubit. Hasil uji tingkat kesukaan menunjukkan bahwa penggunaan daun binahong 10 dan 15 lembar. Data dari Microsoft Exel juga menunjukkan *mean* dari komposisi daun binahong 10 dan 15 lembar memiliki kesamaan yaitu 176, sedangkan *mean* dari komposisi daun binahong 20 lembar 181.

Kata Kunci : Tingkat kesukaan, kue cubit, pewarna, daun binahong

ABSTRACT

The research with the title "Analysis of the Level of Consumer Preference for Cubit Cakes with the Use of Natural Dyes for Binahong Leaves (anredera cordifolia)" is a type of research using a qualitative descriptive approach where this research describes systematically, accurately and factually, the aspects that will be used as reference.

Methods of data collection using descriptive research where the results include aspects of color, aroma and taste. The respondents were randomly selected as many as 20 respondents, which was done by collecting data from questionnaires, interviews, and documentation. Therefore, at this stage, a taxonomic analysis is needed, namely an analysis of the overall data collected based on predetermined domains.

The researcher conducted the experiment 4 times so that he found a dough that resembled a cubit cake using natural dyes from binahong leaves and then tested his favorite level. In making the cubit cake with binahong leaves, the researchers used the same cooking procedure as the cooking method in the cubit cake recipe. The results of the favorite level test showed that the use of 10 and 15 pieces of binahong leaves. Data from Microsoft Exel also shows that the mean composition of binahong leaves 10 and 15 sheets has the same thing, namely 176, while the mean of the composition of binahong leaves 20 sheets is 181.

Keywords: level of preference, pinch cake, coloring, binahong leaves

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di era modern ini banyaknya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang dapat menyebabkan kemajuan-kemajuan hampir seluruh aspek di kehidupan manusia. Semakin banyak peralatan canggih yang mengiringi dalam kehidupan masyarakat sehari - hari. Imbasnya semakin berkembangnya zaman, semua hal tentang tradisional perlahan ditinggalkan dalam penyesuaian hidup sebagai manusia modern. Salah satu hal yang mulai ditinggalkan adalah makanan tradisional yang memiliki proses penyajiannya memakan waktu cukup lama bila dibandingkan dengan makanan cepat saji *(fast food)* yang saat ini telah beredar secara luas dipasaran, contoh makanan tradisional seperti kue cubit yang sudah mulai langka ditemui.

Kue cubit *(pinch cake*) merupakan salah satu jenis kue basah jajanan tradisional khas Indonesia. Yang sangat khas dari kue cubit adalah alat memasaknya yang bentuknya menyerupai loyang panggangan bundar dengan beragam bentuk cetakan di dalamnya. Kue ini dimasak dengan cara dipanaskan diatas kompor bukan di dalam oven, adonan kue cubit mirip dengan adonan pancake (Soemantri, 2017:12).

Jajanan kue cubit banyak ditemukan di beberapa daerah, baik di pinggir jalan maupun di dalam supermarket atau pun *mall* dengan varian rasa kue cubit yang dapat pilih. Seperti rasa *red velvet*, tiramisu, *green tea* atau original yang didominasi dengan rasa kue yang manis dan enak untuk menjadi cemilan. Sebagai tambahan informasi konon, jajanan kue ini dinamakan kue cubit berawal dari proses pembuatan yang dilakukan oleh para pembuatnya pada saat kue ini telah masak, maka mereka mengambil kuenya dengan menggunakan penjepit yang terbuat dari kayu untuk mengapit kue tersebut, dan alat tersebut disebut "pencapit".

Kue cubit merupakan makanan yang banyak digemari oleh berbagai macam kalangan usia karena memiliki rasa yang manis, lembut dan legit. Pada dasarnya kue cubit hanya memiliki warna asli dari adonan yaitu kuning keputih-putihan dan sedikit pucat. Pada saat ini banyak kue cubit yang mempunyai warna bervariasi dan mencolok karena pewarna makanan yang digunakan, namun semakin berkembangnya zaman dan majunya teknologi sangat disayangkan dengan adanya penggunaan pewarna makanan banyak mengandung bahan kimia yang membahayakan bagi tubuh, namun masyarakat modern mulai meninggalkan pewarna makanan yang dibuat secara alami. Peneliti akan melakukan eksperimen menggunakan pewarna alami pada kue cubit yang terbuat daun binahong *(Anredera cordifolia)*.

Warna yang menarik akan membuat penampilan kue menjadi semakin mengunggah selera. Namun harus waspada terhadap pewarna makanan yang digunakan, banyak penggunaan perwarna makanan yang

terbuat dari bahan kimia yang tentunya tidak baik bagi kesehatan jika dikonsumsi secara berkala. Di dalam pembuatan kue cubit ini akan menggunakan pewarna yang aman dikonsumsi. Secara umum bahan pewarna makanan yang digunakan dalam makanan olahan terbagi menjadi dua yaitu pewarna sintetis dan alami. Pewarna sintetis umunya terbuat dari bahan kimia yang dapat membahayakan bagi tubuh jika dikonsumsi dan akan menimbulkan gangguan kesehatan jika dikonsumsi secara berkala. Ada kalanya pewarna dapat digunakan namun harus dibatasi dan proporsional serta tidak berlebihan. Pewarna alami akan lebih aman jika dibandingkan dengan pewarna makanan sintetis karena menggunakan bahan yang berasal dari alam, namun pewarna makanan dari alami terkadang memiliki kekurangan yaitu warna yang kurang stabil dan dalam pembuatannya membutuhkan jumlah bahan alami yang cukup banyak.

Pewarna makanan adalah beberapa zat yang paling kontroversial ditambahkan ke makanan dan minuman di era modern. Pewarna secara khusus ditambahkan untuk mengubah warna produk dan membuat mereka lebih menarik bagi konsumen. Pewarna digunakan dalam berbagai macam fasilitas produksi makanan komersial, serta dalam masakan domestik di seluruh dunia. Alasan untuk popularitas mereka adalah bahwa individu secara psikologis terbukti mengasosiasikan warna tertentu dengan rasa tertentu, dan warna makanan dapat mempengaruhi individu untuk melihat rasa dalam produk, terlepas dari jenis produk baik itu permen, anggur, bir, minuman ringan, atau bahkan air (Denny, 2015 : 7).

Bahan pewarna makanan terbagi dalam dua kelompok yaitu pewarna alami dan pewarna buatan. Di Indonesia, peraturan mengenai penggunaan zat pewarna yang diizinkan dan dilarang untuk pangan diatur melaui SK Menteri Kesehatan Ri Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 mengenai bahan tambahan pangan. Namun di Indonesia seringkali terjadi penyalahgunaan pemakaian zat pewarna untuk sembarang bahan pangan, misalnya zat pewarna untuk tekstil dan kulitt dipakai untuk mewarnai bahan pangan. Timbulnya penyalahgunaan tersebut antara lain disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat mengenai zat pewarna untuk pangan, dan disamping itu harga zat pewarna untuk industri jauh lebih murah dibandingkan dengan harga zat pewarna untuk pangan (Marsanti dan Widiarini, 2018 : 31).

Selain dari rasa, aroma dan bentuk, pewarna merupakan salah satu kunci utama dalam adanya suatu produk, dengan hanya melihat penampilan luarnya saja konsumen akan tertarik dan seolah-olah dapat merasakannya. Pewarna makanan sangat dibutuhkan karena dapat menunjang penampilan dari suatu produk yang dibuat. Pewarna juga dapat dibilang sebagai kunci dari suatu produk, karena kebanyakan konsumen akan merasa tertarik melihat dari fisik suatu produk. Dari sekian banyaknya bahan pewarna makanan yang beredar banyak yang mengandung bahan kimia yang membahayakan bagi tubuh, maka peneliti akan mengganti pewarna sintetis tersebut menjadi pewarna alami yang terbuat daun binahong sebagai bahan eksperimen. Karena daun binahong dapat digunakan sebagai alternatif

pewarna alami berwarna hijau yang baik bagi tubuh, menyehatkan, aman dan memiliki banyak khasiat, tentunya aman jika dikonsumsi secara berkala. Di sisi lain daun binahong banyak tumbuh secara liar dan belum dimanfaatkan sebagai bahan tambahan makanan. Masyarakat mengetahui daun binahong hanya sebagai obat bubuh atau obat luar saja.

Dengan adanya inovasi pembuatan pewarna alami dari daun binahong diharapkan akan dapat mengurangi dampak penyakit yang ditimbulkan dari pewarna makanan yang berasal dari bahan kimia. Pada dasarnya daun binahong memiliki rasa yang sedikit pahit, tetapi dengan pengolahan yang benar dan penambahan komposisi pada kue cubit, rasa pahit dari daun binahong tersebut tersamarkan. Daun binahong memiliki zat klorofil yang tinggi, sehingga warna hijau yang dihasilkan lebih menarik dibandingkan dengan pewarna makanan lainnya baik dari alami maupun buatan.

Daun binahong atau sering disebut *(Anredera cordifolia)* adalah tanaman merambat sukulen yang memiliki daun berbentuk hati dan umbi tebal berdaging. Sebagian orang menganggap binahong sebagai tanaman gulma perusak namun sebenarnya tanaman ini memiliki banyak manfaat (Astrid, 2016:21).

Daun binahong berasal dari kawasan kering Bolivia, Paraguai, Uruguay, Brazil, dan Argentina Selatan. Pada tahun 1800, tanaman ini diperkenalkan oleh imigran Portugal hingga ke Amerika dan Inggris. Di

Indonesia binahong banyak ditemukan di berbagai tempat dan dipercaya dapat menyembuhkan berbagai penyakit (Astrid, 2016*:*22).

Pemanfaatan daun binahong dalam bidang kesehatan di Indonesia masih sangat minim, hanya baru-baru ini namanya naik daun. Binahong merupakan tanaman herbal yang merayap atau memanjat, batangnya tidak berkayu dan sangat lemah dengan bentuk bulat, lunak, dan bercabang. Daunnya termasuk daun tunggal, terletak berseling, bertangkai sangat pendek (*subsesile)*, bentuk jantung (*cordata*), panjang 5-10 cm, lebar 3-7 cm, ujung runcing, pangkal berlekuk (*emerginatus*), tepi rata, helaian dun tipis lemas, permukaan licin, bisa dimakan. Pada ketiak daun keluar bunga majemuk sepanjang 3-21 cm dengan mahkota putih dan ujung ungu (Dini, 2014 : 31).

Binahong berupa tumbuhan menjalar dengan panjang mencapai lima meter. Batangnya lunak, silindris, saling membelit, berwarna merah, dan permukaan halus. Hampir semua bagian tanaman binahong, seperti umbi, batang, dan daun dapat digunakan dalam terapi herbal. Kandungan kimia binahong hingga saat ini belum diketahui. Daun binahong memiliki kandungan antioksidan dan antivirus yang cukup tinggi (Yellia, 2009 : 56).

Kandungan kimia yang terdapat pada daun binahong antara lain, flavonoid, asam oleanolik, protein, asam askorbat, dan saponin. Berbagai kandunga kimia tersebut menyebabkan daun binahong dapat bersifat

antibakteri, antivirus, antiinflamasi, analgesic (pereda nyeri), dan antioksidan (Arief, 2015 : 60).

Berdasarkan penelitian, binahong sangat baik untuk reviitalisasi kulit, memberi stamina ekstra, melancarkan peredaran darah, mencegah stroke, dan asam urat. Selain itu mengonsumsi binahong mampu meningkatkan vitalitas pria, mengatasi pembengkakan dan pembekuan darah, memulihkan kondisi lemah dan menyembuhkan luka setelah operasi (Yellia, 2009:56).

Daun binahong dapat menyebabkan pusing, gelisah, lekas marah, insomnia, sakit kepala, kurang nafsu makan, mual, muntah, kesemutan, kesulitan buang air kecil, dan detak jantung berdebar. Zat stimulan kafein jika dikonsumsi dengan binahong dapat memberikan efek samping yang membahayakan bagi tubuh, termasuk mengancam jiwa. Sumber kafein termasuk kopi, teh, dan kacang kola. Bagi ibu hamil dan menyusui daun binahong tidak aman, maka jangan gunakan. Selain itu dapat menyebabkan nyeri dada *(angina)* lebih buruk karena merangsang hati.

Binahong bagi masyarakat awam menganggapnya hanya sebagai gulma atau tanaman liar sebagai penghijau halaman rumah. Binahong sangat jarang dipergunakan sebagai bahan tambahan makanan, kebanyakan hanya dijadikan sebagai obat seperti direbus atau ditumbuk. Masyarakat belum mengetahui bahwa daun binahong dapat dikonsumsi, banyak yang menggunakan daun binahong hanya sebagai penyembuh luka luar dan

belum mengetaui bahwa terdapat banyak kasiat dari daun binahong bila dikonsumsi. Dengan adanya inovasi tersebut dapat memanfaatkan daun binahong yang tumbuh liar disembarang tempat dan digunakan sebagai pewarna makanan yang sangat baik bagi kesehatan tubuh.

Daun binahong merupakan bahan alami berasal dari tumbuhan (herbal) yang dapat mengobati berbagai penyakit, zat yang terkandung dalam daun binahong cenderung tidak memiliki efek samping negatif yang terlalu besar bagi tubuh. Belum terdapati pemanfaatan daun binahong sebagai pengganti pewarna sintetis yang sudah banyak beredar dan membahayakan bagi tubuh.

Kreasi daun binahong saat ini hanya digunakan sebagai teh binahong dan jarang digunakan sebagai pewarna makanan, adanya inovasi tersebut akan menambah kreasi produk makanan sehat yang mengurangi dampak penyakit terdapat pada pewarna makanan buatan, dapat menyehatkan tubuh karena memiliki zat yang tidak berbahaya jika dikonsumsi, dapat menyadarkan masyarakat sekitar agar lebih memanfaatkan potensi dari daun binahong yang tumbuh secara liar dan sangat banyak ditemukan, serta dapat membuka mata masyarakat bahwa sehat mahal harganya.

Alasan penelilti membuat kue cubit dengan menggunakan pewarna alami daun binahong adalah karena banyak sekali yang menyukai produk kue cubit dari kalangan anak kecil sampai dewasa. Peneliti membuat kue cubit untuk mengurangi penggunaan pewarna sintetis yang tentunya sangat

tidak baik bagi kesehatan jika dikonsumsi secara berkala. Kandungan yang terdapat di dalam daun binahong yang digunakan sebagai pewarna ini baik untuk kesehatan karena bersifat antibakteri, antivirus, antiinflamasi, analgesic (pereda nyeri), dan antioksidan.

Dari uraian di atas, makan peneliti merasa tertarik untuk membuat suatu penelitian dengan mengambil judul "Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kue Cubit Dengan Penggunaan Pewarna Alami Daun Binahong (*anredera cordifolia*)".

B. Fokus Masalah

Ditinjau dari latar belakang masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah tersebut adalah "bagaimana analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap kue cubit dengan penggunaan pewarna alami daun binahong (*Anredera cordifolia)* yang ditinjau dari aspek warna, aroma dan rasa dengan komposisi penggunaan daun binahong 10 lembar, 15 lembar dan 20 lembar".

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kue cubit dengan pewarna alami dari daun binahong (*Anredera cordifolia).*
2. Untuk megetahui respon konsumen terhadap produk kue cubit dengan pewarna alami dari daun binahong (*Anredera cordifolia)* hasil eksperimen di tinjau dari aspek warna, aroma dan rasa.

3. Menciptakan inovasi terbaru pembuatan pewarna makanan alami dari daun binahong yang akan menambah kreasi produk makanan sehat dan mengurangi dampak penyakit terdapat pada pewarna makanan buatan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi lembaga

Sebagai sumbangsih bagi ilmu pengetahuan mengenai penerapan pewarna makanan dari daun binahong ke dalam produk kue cubit dan menambah koleksi serta dapat dimanfaatkan sebagai informasi.

2. Bagi objek penelitian

Hasil dari eksperimen tersebut dapat menjadi referensi bagi penelitian penulis serta membantu dalam proses penyusunan penelitian dan dapat memperdalam pengetahuan tentang penerapan pewarna makanan alami dari daun binahong ke dalam produk kue cubit.

3. Bagi penulis

a. Hasil dari eksperimen penggunaan daun binahong dalam pembuatan pewarna makanan alami diharapkan dapat berguna dan dimanfaatkan dengan baik dalam penerapan warna alami ke dalam produk kue cubit.

b. Hasil dari eksperimen diharapkan dapat membuat peluang usaha dari pembuatan pewarna alami daun binahong yang di terapkan ke dalam produk kue cubit.

c. Hasil dari eksperimen diharapkan menjadi pedoman informasi penggunaan pewarna alami daun binahong dalam pembuatan kue cubit