

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tanaman sedap malam (*Polianthes tuberosa* L) berasal dari Mexico dengan daerah penyebaran mencakup Eropa, Afrika, Asia, dan sebagian Cina, dan Pulau Jawa (Backer, 1986). Sedap malam bukan tanaman asli Indonesia, tetapi tanaman ini telah cukup lama dikenal di Indonesia dan tersebar diberbagai daerah.

Sedap malam merupakan salah satu jenis bunga yang banyak dikembangkan oleh pengusaha bisnis bunga potong. Hal ini karena permintaan akan bunga sedap malam cukup tinggi yang disebabkan adanya variasi manfaat. Keharuman bunga sedap malam mampu mengobati stres, sehingga mendorong berkembangnya penyembuhan penyakit dengan aroma terapi. Selain digunakan sebagai bunga potong, sedap malam banyak dimanfaatkan sebagai bunga tabur dan bahan baku industri minyak atsiri (Suyanti, 2002).

Pertumbuhan ekspor florikultura Indonesia saat ini masih berjalan lambat. Bunga dan tanaman hias belum dapat menjadi andalan dalam mendulang devisa. Berikut merupakan data dari Badan Pusat Statistik mengenai produksi bunga potong sedap malam tahun 2011-2015 disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1.1 Data Produksi bunga potong Sedap Malam Nasional Tahun 2011-2015

| Tahun | Produksi (tangkai) |
|-------|--------------------|
| 2011  | 62.535.465         |
| 2012  | 101.197.847        |
| 2013  | 104.975.942        |
| 2014  | 104.625.690        |
| 2015  | 116.687.423        |

Sumber: BPS 2017

Menurut Soekartawi (1996) dan Suyanti (2002) kendala utama dalam pasca panen bunga potong adalah penurunan kualitas bunga akibat proses respirasi dan transpirasi serta kurangnya nutrisi selama dalam pengiriman, penyimpanan dan keragaan. Penanganan pasca panen bunga potong ditekankan pada keberhasilan, kesegaran, dan keutuhan bunganya karena konsumen menyukai keindahan visualnya (Rahardi, F. *et al.*, 1997).

Masa kesegaran yang pendek dari bunga sedap malam dapat berhubungan dengan faktor-faktor keseimbangan air yang tidak baik, yaitu perbedaan antara pemasukan air dan pelepasan air. Keseimbangan air yang tepat di dalam jaringan tanaman memungkinkan sel tangkai bunga potong tetap tegar, jadi memperpanjang masa segar dan menunda permulaan penuaan. Kajian empiris sampai sekarang masih berlangsung untuk mencari bahan pengawet tetap untuk mengurangi kerugian pasca panen. Salah satu usaha yang dapat dilakukan adalah untuk memberikan kepuasan konsumen dan memenuhi permintaan pasar yaitu dengan meningkatkan hasil panen dan tetap mempertahankan kualitasnya. Kerugian pasca panen dalam banyak bunga potong diduga sampai 40% jika tanpa pengawetan bunga (Hutchinson *et al.*, 2003).

Pewarnaan pada sedap malam juga mulai populer di masyarakat dalam negeri akhir-akhir ini. Pewarnaan bunga potong bertujuan untuk memperindah dan menyemarakkan warna bunga dan rangkaian bunga (Suyanti, 2002). Bagi produsen dan distributor peningkatan konsumsi bunga potong ini dapat meningkatkan keuntungan dan mengurangi kerugian akibat rendahnya *vaselife* bunga selama penyimpanan atau pemasaran.

Permasalahan umum dijumpai dalam pewarnaan bunga potong adalah konsentrasi pewarna yang tepat dan waktu perendaman optimum untuk proses pewarnaan. Hasil penelitian Suyanti (1996) merekomendasikan konsentrasi 4-8 gram/L untuk pewarna makanan bubuk dan 40 ml/L untuk pewarna makanan cair pada pewarnaan sedap malam. Burhanuddin (1999) dan Dalimunthe (1999) meneliti mengenai pewarnaan dan pengawetan pada bunga sedap malam dan anggrek *Dendrobium* dengan pewarna bubuk. Sampai saat ini belum dijumpai rekomendasi mengenai pewarnaan pada bunga gladiol, anyelir dan mawar. Selain itu, pewarna makanan cair belum ditelaah lebih jauh penggunaannya dalam pewarnaan bunga, mengingat saat ini pewarna makanan cair lebih mudah ditemui di pasaran dari pada pewarna bubuk (Suyanti, 2002)

Konsentrasi gula yang digunakan dalam bahan pengawet berbeda bergantung pada jenis bunga dan perlakuan. Secara umum pada jenis bunga tertentu, semakin lama perendaman semakin rendah konsentrasi gula yang digunakan. Oleh sebab itu konsentrasi gula yang tinggi digunakan untuk larutan *pulsing*, konsentrasi gula sedang digunakan untuk pembukaan kuncup,

dan konsentrasi gula rendah dipergunakan untuk *holding*. Selain itu jasad renik juga dapat memproduksi etilen dan racun yang mendorong proses kelayuan bunga potong. Pengendalian jasad renik digunakan berbagai macam germisida, seperti perak nitrat, hidroquinon, silver thiosulfate, dan aluminium sulfat. Asam sitrat selain berfungsi sebagai bakterisida juga digunakan untuk menurunkan pH larutan. Tingkat keasaman yang tinggi (pH3-4,5) dapat meningkatkan penyerapan oleh bunga potong ( Yulianingsih, 2006)

## 1.2 Perumusan Masalah

Sebagaimana telah dijelaskan pada latar belakang masalah, penelitian ini bermaksud menguji pengaruh konsentrasi pewarnaan dan lama perendaman larutan *pulsing* pada pewarnaan bunga potong sedap malam (*Polianthes tuberosa L.*).

Secara spesifik, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah konsentrasi pewarna makanan cair dapat berpengaruh terhadap kualitas bunga potong sedap malam?
2. Apakah lama waktu perendaman berpengaruh terhadap kualitas bunga potong sedap malam yang telah diwarnai?
3. Apakah terdapat interaksi antara konsentrasi perwarna makanan cair dengan lama perendaman berpengaruh terhadap kualitas bunga potong sedap malam yang telah diwarnai?
4. Manakah perlakuan terbaik berdasarkan uji kesukaan?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian terdahulu maka tujuan yang hendak di capai dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menentukan konsentrasi pewarna cair yang optimum untuk pewarna bunga potong sedap malam.
2. Untuk menentukan lama perendaman yang optimum untuk pewarna makanan cair bunga potong sedap malam.
3. Untuk menentukan kombinasi perlakuan terbaik antara konsentrasi pewarna makanan cair dengan lama perendaman dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan warna terbaik pada bunga potong sedap malam.
4. Untuk menentukan perlakuan terbaik berdasarkan kesukaan.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat dicapai dari penelitian ini yaitu :

1. Memperoleh informasi mengenai pengaruh pewarnaan makanan terhadap kualitas dan masa panjang bunga potong sedap malam.
2. Mendapatkan waktu optimum untuk pewarna pada bunga potong sedap malam.
3. Mendapatkan konsentrasi pewarna makanan optimum untuk menghasilkan warna terbaik pada bunga potong sedap malam.
4. Sebagai informasi untuk penelitian lebih lanjut.

### 1.5 Hipotesis

Berdasarkan uraian di atas, maka hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah:

1. Diduga pemberian pewarna makanan memberikan hasil yang signifikan terhadap pewarnaan
2. Diduga lama waktu perendaman optimum yang memberikan hasil yang signifikan terhadap pewarnaan.
3. Diduga interaksi antara konsentrasi pewarna makanan dengan lama perendaman memberikan hasil yang signifikan terhadap pewarnaan.
4. Diduga semakin tinggi konsentrasi warna dan semakin lama perendaman semakin disukai.

