

Processing Rosela Flower (Hibiscus Sabdariffa Linn) as a Natural Food and Beverage Color

Pengolahan Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa Linn) sebagai Pewarna Alami Makanan dan Minuman

**Ni Gusti Ayu Trisna Wulandari Pradnya Dewi¹, Ni Putu Rossy Damayanti^{2*},
 Dimas Pratama Idsar³, Ni Luh Putu Christine P. Suyasa⁴, Made Murna⁵**

^{1,2,3,4,5}Program Studi D4 Manajemen Perhotelan,

*Corresponding author: rossydamayanti94@gmail.com

Article info

Keywords:

Rosela Flowes, Event, Innovation, Launching, Food Processing

Abstract

This study aimed to utilize Rosela flowers (Hibiscus Sabdariffa Linn) as a natural food and beverage coloring. Rosela flowers are one of the hibiscus plants that can grow in all kinds of soil, easy maintenance and have many benefits such as lowering gout, anti-cholesterol, anti-hypertension, lowering blood sugar levels, improving digestions. Processing Rosela flowers as a natural food coloring produces a pink color in products named Hibiscus Mochi, Hibiscus Sticky Rice, dan Hibiscus Mocktail. This research used a qualitative descriptive method to describe the results observed in the field that is more specific and in depth. Social media such as Whatsapp and Instagram with the name Rosellahibs.id are used to promote the products from the natural coloring of Rosela flowers. The promotion was also done through family and friends, and launched through the “Rosellahibs Product Launching” event. This product is expected to provide information and new innovation ideas for the community so that Rosela flowers can be recognized as natural food coloring and are expected to be a business opportunity.

Kata kunci:

Bunga Rosela, Event, Inovasi, Launching, Pengolahan

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa Linn) sebagai pewarna alami makanan dan minuman. Bunga rosela merupakan salah satu tanaman sejenis bunga sepatu yang dapat tumbuh di segala macam tanah, perawatannya yang mudah dan memiliki banyak manfaat seperti menurunkan asam urat, antikolesterol, antihipertensi, menurunkan kadar gula darah, memperbaiki pencernaan dan lainnya. Pengolahan bunga Rosela sebagai pewarna alami yang menghasilkan warna merah muda dengan produk berupa Hibiscus Mochi, Hibiscus Sticky Rice, dan Hibiscus Mocktail. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk mendeskripsikan hasil yang diamati dilapangan dengan lebih spesifik dan mendalam. Media sosial seperti Whatsapp dan Instagram dengan nama Rosellahibs.id digunakan untuk memasarkan hasil produk dari pewarna alami bunga Rosela, selain itu pemasaran dilakukan secara lisan dengan cara promosi melalui keluarga dan teman, serta diluncurkan melalui event “Launching Produk Rosellahibs”. Produk ini diharapkan dapat memberikan informasi serta inovasi baru bagi masyarakat sehingga bunga rosela dapat dikenal menjadi pewarna alami serta diharapkan dapat menjadi peluang usaha.

PENDAHULUAN

Produk makanan dan minuman seperti camilan pada era modern saat ini menjadi salah satu konsep bisnis yang memiliki banyak peminat dikalangan masyarakat local dan dapat dilihat melalui situs media sosial maupun outlet yang menjual aneka camilan dengan berbagai macam rasa dan bahan dasar. Perkembangan ini disebabkan karena kebutuhan Masyarakat untuk menikmati aneka rasa yang berbeda, dengan penampilan yang menarik, serta dengan harga yang terjangkau. Salah satu bahan yang dapat dijadikan sebagai inovasi yaitu bunga rosela yang menghasilkan warna alami.

Bunga rosela (*Hibiscus Sabdariffa Linn*) merupakan salah satu tanaman sejenis bunga sepatu yang tumbuh disegala macam tanah dan perawatannya tergolong mudah. Dahulu tanaman ini hanya diketahui sebagai tanaman hias biasa, tetapi pada saat ini tanaman bunga rosela dikenal sebagai salah satu tanaman herbal yang kaya manfaat untuk kesehatan tubuh.

Menurut Wijayanti dalam (Kristianingsih & Marhenta, 2017) tanaman rosela mengandung antosianin yang dapat mencegah kerusakan sel akibat sinar ultraviolet. Manfaat bunga rosela yaitu: menurunkan asam urat, antikolesterol, melangsingkan tubuh, antihipertensi, mengobati wasir, menurunkan kadar gula darah, mengurangi kecanduan merokok, mencegah kanker, tumor dan kista, mengobati migrain, mengobati sariawan, mengobati luka bakar, memperbaiki pencernaan, anti radang.

Berdasarkan uraian di atas, maka diangkatlah pokok permasalahan dengan menjadikan bunga rosela sebagai bahan pewarna alami makanan dan minuman berupa produk mochi, sticky rice, dan mocktail, yang akan dipasarkan melalui media sosial yang dengan nama Rosellahibs. Pemilihan bunga rosela sebagai bahan pewarna alami produk makanan dan minuman ini diharapkan agar dapat dikenal oleh masyarakat serta dapat digunakan sebagai peluang usaha.

Berdasarkan uraian diatas maka diangkatlah pokok permasalahan dengan menjadikan bunga rosela sebagai bahan pewarna alami makanan dan minuman berupa produk mochi, sticky rice, dan mocktail yang akan dipasarkan melalui media sosial yang dengan nama Rosellahibs agar dapat dikenal oleh masyarakat dan dijadikan peluang usaha.

Dengan demikian, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan produk yang menggunakan bunga rosela sebagai pewarna alami makanan dan minuman yang akan dijual oleh Rosellahibs dan bagaimana langkah-langkah apa yang dilakukan untuk memasarkan produk Rosellahibs yang memakai pewarna alami dari bunga rosela

METODE

Tim penulis melakukan proses pengolahan makanan dan minuman dari Bunga Rosela sebagai pewarna alami dan hasil olahan produk tersebut kami

pasarkan melalui sistem preorder, dan melalui media social. Tim Penulis melakukan pengumpulan data berupa kuisisioner melalui google form, observasi, dan wawancara untuk mengetahui kepuasan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan. Adapun data yang didapat tersebut kemudian diolah menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk mendeskripsikan hasil yang diamati di lapangan dengan lebih spesifik dan mendalam. Dalam metode ini tim penulis melakukan wawancara dan observasi dengan datang dan bertemu langsung bersama narasumber di Teba Majalangu Kesiman untuk mendapatkan informasi mengenai proses budidaya bunga rosela.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Proses Pengolahan Bunga Rosela Menjadi Pewarna Alami Makanan dan Minuman

Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdarifa* Linn) merupakan bahan baku utama sebagai pewarna alami makanan dan minuman yang akan digunakan dalam produk Rosellahibs. Adapun bunga rosela yang memiliki kualitas baik untuk menghasilkan pewarna alami yaitu: Bunga Rosela yang fresh baru dipetik, dan memiliki ciri bunga rosela yang bentuknya besar, dan bebas dari kelopak bunga. Tim Penulis mendapatkan bunga rosela langsung dari petaninya yang berlokasi di Kebun Sekar Tunjung, Teba Majalangu, Kesiman.



Gambar 1. Bunga Rosela

(Sumber: <https://www.kompas.com/tag/bunga-rosella>)

Adapun proses pengolahan Bunga Rosela yang fresh menjadi air bunga yaitu:

1. Pisahkan Bunga Rosela dengan kelopak bunga, kemudian cuci bersih bunga rosela
2. Siapkan 1 liter air untuk merebus 40 gram bunga rosela
3. Selama Proses perebusan dengan waktu kurang lebih 30 menit, bunga rosela yang direbus tersebut akan muncul

warna merah pekat saat proses merebus. Proses perebusan bunga rosela hingga menghasilkan warna alami merah muda, hanya maksimal dilakukan 2 kali perebusan, yang mana pada perebusan kedua warna air rosela yang dihasilkan tidak sepekat hasil yang pertama.

Pembahasan

Berikut merupakan resep dan cara pembuatan Produk Rosellahibs yang menggunakan Bunga Rosela sebagai pewarna alami, yaitu :

a) *Hibiscus Mochi*



Gambar 2. Hibiscus Mochi

(Sumber: Data Pribadi)

Bahan-bahan berikut bisa mendapatkan sekitar 10 porsi produk, yang mana 1 porsi mika di isi 4 pcs mochi.

Bahan Kulit :

- 1) 250 gr tepung ketan
- 2) 2 sdm tepung tapioca
- 3) 27 gr susu bubuk
- 4) 400 ml air rosela
- 5) 5 sdm gula pasir
- 6) ½ sdt garam
- 7) 1 sdm minyak goreng

Bahan Isian :

- 1) 200 gr kacang tanah disangrai
- 2) 2 sdm gula pasir
- 3) 4 sdm air panas

Cara pembuatan :

1. Hancurkan kacang tanah, kemudian tambahkan 2 sendok makan gula dan tuangkan sedikit air hangat.

2. Bulatkan kacang tanah yang telah dihancurkan masing-masing dengan berat 6 gr lalu letakkan pada tray.
3. Siapkan bowl kemudian campurkan tepung ketan, tepung tapioka, susu bubuk, dan gula pasir lalu aduk hingga rata.
4. Tuang sedikit demi sedikit air rosela hingga muncul warna pada adonan, kemudian tambahkan minyak lalu aduk hingga rata
5. Kukus adonan mochi selama 20 menit, kemudian jika adonan mochi sudah matang, tambahkan adonan kacang tanah yang telah disiapkan sebagai isian mochi lalu bulatkan bersama adonan mochi dengan berat 30 gr.
6. Bentuk bulat adonan mochi sembari ditambahkan tepung ketan yang telah disangrai agar adonan tidak lengket
7. Jika adonan mochi sudah terbentuk bulat, mochi siap dihidangkan

b) *Hibiscus Sticky Rice*



Gambar 3. Hibiscus Sticky Rice
(Sumber : Data Pribadi)

Bahan-bahan berikut bisa mendapatkan sekitar 10 porsi produk, yang mana 1 porsi mika di isi 4 pcs *Hibiscus Sticky Rice*

Bahan *Hibiscus Sticky Rice* :

- 1) 500 gr beras ketan
- 2) ½ sdt garam
- 3) 2 sdm gula pasir
- 4) 65 ml santan
- 5) Air bunga rosela
- 6) 1 buah alpukat
- 7) 250 gr buah Nangka kupas
- 8) Tepung Panko
- 9) Biji Wijen

Bahan *Coconut Sauce*:

- 1) 65 ml santan
 - 2) 1 ½ sdm gula pasir
 - 3) ½ sdt garam
 - 4) 3 sdm susu bubuk vanila
 - 5) Vanili cair secukupnya
 - 6) Air putih secukupnya
 - 7) Daun Pandan
- Cara pembuatan :

1. Rendam beras ketan dengan air rosela selama kurang lebih satu malam
2. Jika beras ketan sudah berubah warna, kemudian kukus beras ketan selama 30 menit
3. Potong julienne buah nangka dan alpukat untuk isian *Hibiscus Sticky Rice*.
4. Letakkan ketan diatas sushi roll, kemudian tambahkan buah nangka dan alpukat sebagai isian, kemudian gulung secara perlahan hingga berbentuk gulungan yang rapat lalu potong dengan bentuk bulat.
5. Untuk varian lainnya, *sticky rice* yang sudah di gulung dibalurkan menggunakan tepung panko kemudian digoreng hingga golden brow, serta membalurkan biji wijen pada sisi *sticky rice* sebagai varian lain.
6. Untuk *coconut sauce*, panaskan santan dan daun pandan. Kemudian tambahkan air, gula pasir, perisa vanili cair secukupnya, lalu tambahkan larutan tepung tapioka, aduk hingga mengental.
7. Tuangkan *coconut sauce* ke dalam wadah terpisah, kemudian sajikan bersama dengan *Hibiscus Sticky Rice*

c) *Hibiscus Mocktail*



Gambar 4. Hibiscus Mocktail
(Sumber : Data Pribadi)

Bahan-bahan berikut untuk 1 porsi minuman *Hibiscus Mocktail*

Bahan-bahan :

- 1) 3 oz air rosela
- 2) 2 oz orange juice
- 3) Ice cube

- 4) *Soda Water* secukupnya
- 5) 1 ½ oz simple syrup
- 6) Jeruk Nipis
- 7) 2 sdm jelly

Cara pembuatan :

1. Siapkan gelas, masukkan jelly untuk topping, kemudian *ice cube*
2. Tuang secara perlahan *simple syrup*, *orange juice*, *soda water* serta air rosela agar muncul gradasi warna air rosela yang merah di bagian atas.
3. Tambahkan *slice* jeruk nipis dan *straw*, *Hibiscus* Mocktail siap disajikan.

B. Langkah – langkah pemasaran produk Rosellahibs.id yang tim penulis lakukan

1. Product

Produk yang tim penulis buat yaitu Hibiscus Mochi, Hibiscus Sticky Rice dan Hibiscus Mocktail.

2. Price

Tabel 1. Daftar Harga

NO	Produk	Harga/satuan
1	<i>Hibiscus Mochi</i>	Rp. 15.000
2	<i>Hibiscus Sticky Rice</i>	Rp. 20.000
3	<i>Hibiscus Mocktail</i>	Rp. 10.000

3. Place

Tempat diproduksi produk Rosellahibs.id terletak di Br. Gede Anggungan No. 63, Lukluk, Badung. Untuk temat event Launching Product berada di Kedai Nanu pada tanggal 23 Agustus 2023 di Kedai Nanu, Tibubeneng, Badung.

4. Promotion

Tim penulis melakukan ppromosi dengan menggunakan media seperti whatsapp, intagram serta menawarkan secara lisan ke kerabat

5. People

Orang yang terlibat pada pembuatan produk ini berjumlah 3 orang serta konsumen yang menjadi target penjualan produk Rosellahibs.id

6. Physical Evidence

Yang menjadi bukti fisik dari produk Rosellahibs adalah produk, survey melalui kuesioner, dan logo.

7. Process

Proses yang dilakukan tim penulis adalah dengan membeli bahan, mengolah bahan serta memasarkan produk Rosellahibs ke

konsumen melalui media sosial; Instagram, whatsapp dan menawarkan secara lisan ke konsumen

SIMPULAN

Pengolahan Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa Linn*) sebagai pewarna alami produk makanan dan minum dapat menghasilkan beberapa produk seperti : *Hibiscus Mochi*, *Hibiscus Sticky Rice*, dan *Hibiscus Mochtail*. Bauran pemasaran ada 7P dalam memasarkan produk *Rosellahibs* sebagai berikut: *People* : yaitu orang yang terlibat dalam proses pembuatan produk (berjumlah 3 orang), *Product* : produk yang kami hasilkan yaitu *Hibiscus Mochi*, *Hibiscus Sticky Rice*, dan *Hibiscus Mocktail*, *Price* : harga yang telah dihitung untuk menjual produk, *Promotion* : cara mempromosikan produk kami adalah dengan cara memanfaatkan *social media* seperti *Whatsapp*, *Instagram*, dan secara lisan melalui teman, kerabat atau saudara. *Process*: proses pembuatan produk *Rosellahibs* yang dilakukan sebelum dipasarkan, *Pyshical Evidence*: bukti fisik berupa produk, logo serta tempat peluncuran produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Kompas.com. (2022, Desember). *Kompas.com*. Retrieved from Kompas.com
Jernih Melihat Dunia: <https://www.kompas.com/tag/bunga-rosella>
- Kristianingsih, I., & Marhenta, Y. B. (2017). Pemanfaatan Rosela Merah untuk Minuman Tradisional Teh yang Bermanfaat untuk Kesehatan. *Prosiding Seminar Pengabdian Masyarakat 2017 – Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri*, 1–4.