

# Pengolahan Boba Daun Binahong Sebagai Alternatif Pemanfaatan Khasiat Daun Binahong

Vriska Aulia Azzahra<sup>1</sup>, Swastono Putro Pirastyo<sup>2</sup>, Yuliana Pinaringsih Kristiutami<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Akademi Pariwisata Nasional Indonesia Bandung, azzahravriskaaulia47@gmail.com

<sup>2</sup>Politeknik Negeri Media Kreatif, swastono.putro@gmail.com

<sup>3</sup>Akademi Pariwisata BSI, yuliana.pinaringsih@gmail.com

Article Info	ABSTRAK
<p><b>Article history:</b> Februari 25, 2022 Revised April, 2022 Accepted Mei 20, 2022</p>	<p>Daun Binahong merupakan daun herbal yang berkhasiat dan sering dimanfaatkan sebagai media pengobatan. Daun binahong dapat dikonsumsi secara langsung, ataupun diolah terlebih dahulu sebelum digunakan. Namun pemanfaatan daun binahong masih cenderung terbatas pada pengobatan herbal saja. Oleh sebab itu, penelitian ini dikembangkan untuk dapat membuat inovasi produk minuman kekinian menggunakan bahan baku herbal daun binahong. Minuman boba dipilih sebagai alternatif olahan dikarenakan popularitas minuman kekinian yang cukup baik. Disamping itu, minuman ini juga terkenal dengan kandungannya yang kurang baik bagi kesehatan jika dikonsumsi dalam jangka waktu panjang. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen dengan menggunakan uji organoleptik. Sampel dari penelitian ini melibatkan 82 orang responden tidak terlatih dari rentang usia remaja sebagai konsumen utama produk ini. Hasil dari penelitian ini adalah bahwa daun binahong bisa diolah menjadi boba, dan dapat disajikan menjadi minuman boba dengan menggunakan plain fresh milk dan brown sugar. Penerimaan dari kreasi produk ini juga cukup dapat diterima oleh responden.</p>
<p><b>Kata Kunci:</b> <i>Binahong Leaf</i> <i>Boba Pearl</i> <i>Popular Drink</i></p>	
<p><b>ABSTRACT</b> <i>Binahong leaf popular in traditional medicine. Binahong leaf can consume directly or can proceed before consumption. Unfortunately, binahong leaf usage is mostly limited to medical use only. So, this study is conducted to extend the usage binahong leaf by creating a popular drink by using binahong leaf as the main ingredient. Boba drink is popular in the teenage market, so this study decided to use this popularity to introduce the binahong leaf innovative drink. Boba is known for its high content of sugar and can be dangerous to consume for a long time. This study is conducted using an experimental method, and an organoleptic test to collect the data. This study sample is 82 untrained people, from the teenage range age as the main consumer of this type of product. The result is binahong leaf can be processed into boba pearl and served with plain fresh milk and brown sugar. The reception number of this product creation is quite acceptable.</i></p>	
<p><b>Penulis Korespondensi:</b> <b>Swastono Putro Pirastyo</b> Politeknik Negeri Media Kreatif,</p>	



Email: swastono.putro@gmail.com

## 1. PENDAHULUAN

Daun binahong dikenal sebagai daun yang memiliki khasiat untuk dapat menyembuhkan berbagai penyakit. Menurut Prof. Dr. Ir. Ervival A.M. Zuhud, MS., tanaman ini dipercaya dapat mengatasi masalah Kesehatan diantaranya maag, asam urat, kolesterol, diabetes dan juga sesak napas (Aisyah, 2021). Daun binahong juga terkenal dapat tumbuh subur dengan mudah di berbagai daerah di Indonesia tanpa memerlukan perawatan khusus. Mudah ditemukan serta berkhasiat, pada dasarnya menjadikan daun binahong memiliki potensi yang luar biasa untuk dapat dieksplor lebih lanjut. Sangat disayangkan, potensi yang begitu luar biasa tersebut terbentur dengan terbatasnya kreasi olahan daun binahong untuk dikonsumsi. Seringkali, daun binahong diolah sebagai teh seduh, bahan pencampur jus maupun berupa sayuran tumis (Wijaya, 2021). Dengan pola pengolahan seperti itu, tentunya tidak semua kalangan menyukainya, terutama kalangan milenial. Oleh sebab itu, penelitian ini mencoba untuk dapat menyajikan sebuah inovasi pengolahan daun binahong agar manfaat dan khasiat daun binahong dapat dinikmati oleh semua kalangan yaitu melalui kreasi olahan Boba Daun Binahong.

Boba atau boba pearl dipilih sebab minuman boba drink saat ini masih populer dan digemari berbagai kalangan. Walaupun digemari, namun pada dasarnya minuman boba tidak sepenuhnya menyehatkan, bahkan cenderung dapat membawa dampak negatif jika dikonsumsi terlalu sering atau dalam jumlah yang tidak wajar. Dampak tersebut dikarenakan tingginya kalori yang terdapat dalam segelas minuman boba, bahkan dapat mendekati 500 kalori, tergantung campuran apa yang digunakan dalam minuman tersebut. Disamping kadar kalori yang sangat tinggi, boba juga tidak memiliki kandungan gizi yang signifikan, sebab bahan dasar yang digunakan membuat boba adalah tepung tapioka (Almas, 2019). Melalui penelitian ini diharapkan dapat dihasilkan sebuah produk akhir berupa boba yang tetap nikmat, namun tetap mengandung khasiat yang baik dari daun binahong, sebab hingga penelitian ini dijalankan, masih belum ditemukan olahan daun binahong dalam bentuk kreasi minuman inovatif.

Binahong atau piahong (*anredera cordifolia*) adalah tanaman merambat sukulen yang memiliki daun berbentuk hati dan umbi tebal berdaging (Savitri, 2016). Daun binahong memiliki kandungan senyawa aktif *flavonoid*, *alkanoid*, *terpenoid* dan *saponin* yang berkhasiat. Kandungan *flavonoid* ini dapat berfungsi sebagai antibiotik alami, sedangkan kandungan *saponin* dapat menurunkan kolesterol dan memiliki sifat antioksidan (Feri Manoi, 2009). Daun binahong dapat digunakan dengan cara merebus maupun dimakan langsung sebagai lalapan, namun dapat pula diolah lebih lanjut seperti bentuk kering (*simplisia*), serbuk dan kapsul (Feri Manoi, 2009). Pengolahan daun binahong kedalam bentuk serbuk merupakan metode pengolahan yang dipilih untuk mengolah daun binahong yang akan digunakan. Hal ini dilakukan agar proses pengolahan daun binahong kedalam bentuk lain menjadi lebih mudah.

Boba merupakan bagian tidak terlepaskan dari minuman *bubble tea*. Pada dasarnya boba atau lebih dikenal dengan istilah *pearl tapioca* merupakan kondimen pelengkap pada minuman *bubble tea*. Kata boba sendiri merupakan *anglicized pronunciation* dari bahasa China dari kata *bubble*. Sedangkan versi asli dari *Taiwanese Bubble Tea* dibuat dengan teh hitam, boba berukuran besar, susu kental manis dan madu (Dubrin, 2010). Boba dipilih sebagai alternatif minuman dalam pengolahan daun binahong karena aspek dan popularitas boba yang masih digemari hingga saat ini. Penelitian terdahulu terkait perilaku konsumsi minuman kekinian mahasiswa Depok dan Jakarta, dengan jumlah responden 540 orang, didapatkan data bahwa minuman yang paling banyak dipilih adalah minuman boba, dengan *topping* boba dengan ukuran besar (Veronica & Ilmi, 2020).

## 2. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan uji organoleptik sebagai metode pengujiannya. Ekperimen dilakukan terhadap pengolahan daun binahong. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah melalui observasi terhadap tahapan pembuatan boba, observasi terhadap formulasi resep yang dicobakan serta melalui wawancara serta studi pustaka.

Tahapan penelitian dibagi ke dalam 3 tahapan, yaitu: 1) Pengolahan Daun Binahong, 2) Pengolahan Boba Daun Binahong dan Penyajiannya serta, 3) pengumpulan data melalui proses Uji Organoleptik dengan bantuan instrumen wawancara.

Setelah melalui tahapan tersebut, data yang didapatkan melalui proses wawancara akan dimasukkan ke dalam kelompok jawaban (kategori), direduksi dan untuk selanjutnya diambil kesimpulannya. Lebih jelasnya, alur pikir penelitian ini disajikan pada gambar dibawah ini:



Gambar 1. Alur Pikir Penelitian

Hasil akhir yang diharapkan adalah ditemukan sebuah formulasi pengolahan boba daun binahong yang baik, yang secara rasa, tekstur maupun aroma dapat diterima oleh konsumen.

Sampel yang dilibatkan menjadi panelis dalam penelitian ini adalah 3 panelis semi terlatih dan 82 panelis tidak terlatih. Terhadap sampel tersebut, data yang diharapkan didapat adalah aspek rasa, tekstur, aroma, dan warna.

### **3. HASIL DAN DISKUSI**

#### **3.1. Pengolahan Daun Binahong**

Tahapan awal penelitian adalah melakukan proses pengolahan daun binahong ke dalam bentuk bubuk. Proses pengolahan dilakukan dengan metode pengeringan dan penghalusan dengan bantuan alat *blender* dan oven. Pengolahan dibagi ke dalam tahapan, pembersihan, pemisahan batang daun, pengeringan serta penggilingan dan tahap penyaringan.

Tahapan pengeringan dan penghalusan daun binahong dilakukan kedalam 2 tahapan, untuk memastikan daun binahong benar-benar kering dan hasil penggilingan juga halus.

Pada tahap pengolahan bubuk daun binahong, didapatkan data terjadi penyusutan jumlah yang sangat besar terhadap daun binahong. dimana 1 kg daun binahong segar hanya dapat menghasilkan 100gr bubuk daun binahong.

Kendala lain yang ditemui dalam proses pengolahan bubuk daun binahong adalah pada proses pengeringan daun binahong. melalui proses alami, dibutuhkan waktu yang lama serta panas alami yang maksimal. Hal ini tentunya berpengaruh pada lamanya waktu penelitian yang bergantung pada kondisi cuaca.

Alternatif mengatasi kendala tersebut adalah dengan menggunakan alat bantu oven untuk proses pengeringan. Namun proses pengeringan harus dilakukan dengan suhu yang rendah dan jangka waktu yang lama agar daun dapat kering sempurna tanpa meninggalkan bekas terbakar.



Gambar 2. Bubuk daun binahong

### 3.2. Boba daun binahong

Inovasi boba daun binahong dibuat dengan menambahkan bubuk daun binahong dalam formula tertentu, ke dalam adonan boba pearl yang menggunakan bahan dasar tepung tapioca. Pada penelitian ini, penulis mengembangkan 3 formulasi penambahan bubuk daun binahong ke bahan baku pembuatan boba pearl. Formulasi tersebut digambarkan sebagai berikut:

Tabel 1. Formulasi Boba Daun Binahong

Bahan	Percobaan		
	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
Bubuk daun binahong	15 gr	30 gr	45 gr
Tepung tapioka	200 gr	200 gr	200 gr

Sumber: Olahan Penulis

Proses pengolahan dan pembuatan boba pearl menggunakan standar pengolahan boba pearl berbahan tepung tapioka.

### 3.3. Minuman Boba Daun Binahong

H Boba selalu identik dengan teh susu dengan rasa yang manis (Veronica & Ilmi, 2020). Penyajian boba pearl sendiri tidaklah disajikan secara terpisah, namun menyatu kedalam berbagai jenis minuman boba. Berdasarkan hal tersebut, maka proses pengujian boba daun binahong dirancang untuk menggunakan media saji. Media saji yang digunakan untuk mengujikan boba daun binahong adalah plain fresh milk dan brown sugar.

Plain fresh milk dipilih menggantikan teh mengingat karakter rasa yang dimiliki plain fresh milk adalah netral, berbeda dengan karakter rasa teh yang cenderung memiliki rasa sepet, tergantung dari pemilihan jenis teh yang digunakan. Sedangkan jenis pemanis yang digunakan adalah brown sugar, untuk tetap menyesuaikan karakter asli dari penyajian minuman boba pada umumnya. Diharapkan, melalui kombinasi pemilihan media tersebut,

responden dapat tetap berfokus pada aspek utama yaitu boba daun binahong, bukan pada minumannya.

### 3.4. Uji Organoleptik

Tahap pengujian menggunakan uji organoleptik, dimana melalui metode ini menggunakan manusia sebagai panelis dan panca indera seperti penglihatan, pembauan, perasa, sentuhan dan pendengaran untuk menguji karakter dan penerimaan produk makanan (Watts et al., 1989). Produk yang diujikan adalah boba daun binahong hasil percobaan 1, percobaan 2 dan percobaan 3

### 3.5. Aspek Rasa, Tekstur, Aroma, dan Warna

Berdasarkan hasil uji organoleptik, didapatkan data bahwa dari aspek rasa, 70% responden mendeskripsikan boba daun binahong sebagai boba dengan rasa daun panggang yang menghasilkan fenomena rasa boba yang berbeda dari rasa boba pearl asli. 70% responden mengatakan bahwa rasa boba daun binahong yang paling seimbang tanpa meninggalkan *after taste* yang pahit adalah boba daun binahong formulasi ke-2 (X<sub>2</sub>). Pada dasarnya, terdapat ekspektasi bahwa rasa yang ditimbulkan oleh penambahan bubuk daun binahong kepada boba akan menghasilkan rasa yang mirip produk herbal yang relatif pahit dan rasa kurang nikmat. Nyatanya tidak ada rasa pahit yang terasa, namun efek rasa herbal tetap terasa dan dinilai kurang cocok bagi lidah orang yang tidak terbiasa mengkonsumsi obat herbal, terutama untuk pasar usia remaja.

Data terkait aspek tekstur yang didapatkan dari seluruh responden adalah bahwa penambahan bubuk daun binahong pada boba menghasilkan tekstur khas seperti berpasir pada seluruh boba hasil percobaan. Tekstur rasa berpasir akan semakin terasa pada komposisi penambahan bubuk daun binahong yang semakin banyak. Penerimaan responden terhadap tekstur boba daun binahong mayoritas jatuh pada boba daun binahong percobaan kedua (X<sub>2</sub>) yaitu sebanyak 55%. Hasil penerimaan yang tidak terlalu signifikan dapat disebabkan oleh mayoritas responden berusia remaja, yang notabene jarang mengkonsumsi produk herbal. Berdasarkan hasil observasi penulis, tekstur adonan yang terbaik juga jatuh pada bobda daun binahong percobaan kedua (X<sub>2</sub>) dengan tingkat elastisitas terbaik sehingga memudahkan pada saat proses pembentukan.

Aroma yang muncul pada boba daun binahong adalah aroma khas herbal. Aspek aroma percobaan boba daun binahong tidak terlalu signifikan. Hal ini disebabkan oleh aspek penyajian boba daun binahong yang tidak disajikan secara langsung, namun melalui racikan minuman boba yang umum yaitu menggunakan *fresh milk* dan brown sugar.

Warna yang dihasilkan dari penambahan bubuk daun binahong pada boba menjadikan boba pearl berwarna kehitaman. Aspek warna yang muncul pada boba daun binahong sangat bergantung pada konsentrasi penggunaan daun binahong.



Gambar 3. Warna Boba Pearl Original, X<sub>1</sub>, X<sub>2</sub>, & X<sub>3</sub>

Berdasarkan aspek warna yang ditimbulkan, 100% panelis mengatakan bahwa semakin gelap warna boba yang dihasilkan akan semakin menarik. Sehingga pilihan aspek warna terbaik jatuh pada boba daun binahong percobaan ke-3 (X<sub>3</sub>).

## 4. KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa sangat mungkin untuk mengolah produk herbal seperti daun binahong kedalam kemasan kekinian yang lebih dapat diterima untuk target kalangan usia muda. Dibandingkan dengan boba pearl asli, boba daun binahong menghasilkan rasa,

tekstur, aroma serta warna yang berbeda dan khas. Pada dasarnya sangat memungkinkan untuk mengolah daun binahong dan menyajikannya kedalam bentuk minuman kekinian, terlepas dari penggunaan yang umum di masyarakat.

Dalam percobaan ini masih ditemukan berbagai kekurangan yang masih dapat ditingkatkan kembali. Diantara adalah tahapan pengeringan daun binahong yang memerlukan percobaan lebih lanjut untuk mendapatkan hasil maksimal melalui sumber daya yang lebih efisien, serta bentuk daun binahong yang dipilih masih dapat dikembangkan kedalam bentuk lain selain bubuk. Hal ini perlu diperhatikan sebab penggunaan bubuk daun binahong membawa dampak pada munculnya tekstur berpasir pada boba pearl yang kurang diminati responden.

Aspek lain yang perlu dikaji lebih lanjut adalah kandungan gizi yang terdapat pada boba daun binahong. Apakah melalui perubahan bentuk pemanfaatan daun binahong diatas tetap dapat memberikan khasiat dari daun binahong itu sendiri.

## UCAPAN TERIMA KASIH

### 5. REFERENSI

- Aisyah, Y. (2021, February 6). *6 Fakta Daun Binahong, Dari Khasiat Kesehatan Sampai Cara Olah*. Kompas.Com. <https://www.kompas.com/food/read/2021/01/06/162213175/6-fakta-daun-binahong-dari-khasiat-kesehatan-sampai-cara-olah?page=all>
- Almas, P. (2019). *Si Manis Boba Ternyata tidak Punya Kandungan Gizi?* Republika.Co.Id. <https://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/19/11/07/q017gn463-si-manis-boba-ternyata-tidak-punya-kandungan-gizi>
- Dubrin, B. (2010). *Tea Culture, History, Traditions, Celebrations, Recipes & More* (T. Aniv-Bregman (ed.); 1st ed.). Charlesbridge.
- Feri Manoi, B. (2009). Binahong (*Anredera cordifolia*) Sebagai Obat. *Warta Penelitian Dan Pengembangan*, 15(1), 3–5. <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/warta-puslitbang-perkebunan-vol-15-no-1-2009/>
- Savitri, A. (2016). *Tanaman Ajaib! Basmi Penyakit Dengan TOGA (Tanaman Obat Keluarga)* (1st ed.). Bibit Publisher.
- Veronica, M. T., & Ilmi, I. M. B. (2020). Minuman Kekinian di Kalangan Mahasiswa Depok dan Jakarta. *Indonesian Journal of Health Development*, 2(2), 83–91. <https://ijhd.upnvj.ac.id/index.php/ijhd/article/view/48>
- Watts, B. M., Ylimaki, G. L., Jeffery, L. E., & Elias, L. G. (1989). *Basic Sencory Methods fo Food Evaluation* (1st ed.). International Development Research Centre.
- Wijaya, Y. G. (2021). *Cara Olah Binahong dan Dosis Minumnya, Daun yang Penuh Khasiat*. Kompas.Com. <https://www.kompas.com/food/read/2021/01/05/145400175/cara-olah-binahong-dan-dosis-minumnya-daun-yang-penuh-khasiat?page=all>