

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang dikenal dengan banyaknya jenis tumbuhan yang berkhasiat dan dijadikan sebagai obat. Obat tradisional secara turun-temurun telah dikenal dan digunakan oleh masyarakat Indonesia. Masyarakat yang jauh dari pelayanan kesehatan umumnya menggunakan dan memanfaatkan tanaman sebagai obat, salah satunya adalah daun salam (Sumono dan Agustin; Sudirman, 2014).

Daun salam (*Syzygium polyantha*) merupakan tanaman obat asli di Indonesia yang banyak dimanfaatkan masyarakat untuk menurunkan kolesterol, hipertensi, gastritis, kencing manis, dan diare. Selain itu, daun salam juga diketahui mengandung flavonoid, selenium, Vitamin A, Vitamin C, dan Vitamin E yang berfungsi sebagai antioksidan (Riansari; Bahriul dkk, 2014). Daun salam mengandung *saponin, tripertin, flavonoid, tannin, dan alkaloid*, sedangkan minyak atsiri dalam daun salam terdiri dari *seskuiterpen, lakton, dan fenol* (Indrayana; Palupi, dan Tri 2015).

Daun sirsak (*Annona muricata L.*) merupakan salah satu tumbuhan yang dianggap memiliki zat anti kanker (Muhartono dkk, 2014). Menurut hasil penelitian Mukhriani dkk (2015), bahwa kadar flavonoid total dari ekstrak etanol 70% sebesar 2,82% dan ekstrak n-heksan sebesar 4,48%, jadi kadar flavonoid total dari ekstrak daun sirsak sebesar 7,3%.

Menurut Ananda (2009), saat ini kondisi lingkungan serta adanya perubahan pola konsumsi pangan yang banyak mengandung pati (karbohidrat kompleks) dan serat menjadi pola konsumsi modern dengan kandungan protein, lemak, gula dan garam tinggi tetapi rendah kandungan serat yang mengakibatkan timbul berbagai jenis penyakit degeneratif. Hal ini tentunya berpengaruh terhadap kesehatan kita. Untuk menjaga kesehatan tentunya, ada beberapa cara, antara lain dengan mengkonsumsi minuman herbal instan (Pudiastutiningtyas dkk, 2015).

Menurut Bahriul dkk (2014), ekstrak daun salam memiliki daya antioksidan yang sangat kuat. Sementara daun sirsak mengandung senyawa asetogenin bersifat

sitotoksik terhadap sel kanker (Muhartono *dkk*, 2014). Hal ini bertepatan dengan kondisi masyarakat saat ini yang dimana cenderung lebih menyukai produk pangan yang instan, salah satunya yaitu minuman serbuk instan (Permata dan Kesuma, 2016). Menurut Manoi; Sembiring (2014), formula produk antioksidan dapat dalam bentuk sirup dan instan, dan formulanya lebih baik dikombinasi dari pada tunggal karena dapat terjadi sinergisme dari kedua zat antioksidan sehingga antioksidannya menjadi lebih baik.

Minuman fungsional merupakan salah satu pangan fungsional. Minuman fungsional harus bisa memenuhi dua fungsi utama pangan yaitu memberikan asupan gizi serta pemuasan sensori seperti tekstur yang baik dan rasa yang enak (Herawati *dkk*, 2012). Proses pembuatan minuman fungsional biasa diolah menjadi minuman serbuk dengan metode instanisasi. Menurut Suridkk (2009), instanisasi dilakukan dengan pemasakan komponen penyusun yang dapat menghasilkan bahan menjadi kental, kemudian dikeringkan dan dihancurkan hingga menjadi butiran-butiran serbuk. Menurut Oktavia (2012), pembuatan minuman instan dilakukan dengan penambahan komponen lain atau bahan tambahan pangan, seperti gula. Gula merupakan bahan tambahan pemanis alami untuk produk-produk olahan pangan. Menurut Haryanto (2017), dalam pembuatan minuman serbuk instan, tentunya ada beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas produknya yaitu pemilihan bahan, pemasakan, dan pengkristalan.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka peneliti berkeinginan untuk melakukan penelitian yaitu “Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Daun Salam Kombinasi Daun Sirsak Sebagai Minuman Fungsional dengan Variasi Suhu Pemanasan”. Karena potensi daun salam serta daun sirsak dapat dimanfaatkan sebagai bahan produk berkhasiat untuk kesehatan karena mengandung kandungan flavonoid sebagai antioksidan serta senyawa sitotoksik yaitu asetogenin pada daun sirsak.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana karakteristik fisikokimia dari minuman serbuk instan berbahan dasar daun salam dengan daun sirsak dalam variasi suhu pemanasan.

2. Bagaimana tingkat kesukaan atau organoleptik minuman serbuk instan daun salam dengan daun sirsak dalam variasi suhu pemanasan.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui karakteristik fisiko kimia dan organoleptik minuman serbuk instan daun salam dengan daun sirsak dalam variasi suhu pemanasan.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan atau organoleptik minuman serbuk instan daun salam dengan daun sirsak.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

#### **1. Bagi Peneliti**

Menambah wawasan tentang analisa kadarantioksidan, kadar air, kadar abu, analisa waktu larut, dan organoleptik minuman serbuk instan berbahan dasar daun salam dengan daun sirsak, serta menerapkan teori-teori yang telah diperoleh dari bangku kuliah serta menambah keterampilan dalam keahlian peneliti dalam penelitian di laboratorium.

#### **2. Bagi Masyarakat**

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengaruh formulasi bahan baku terhadap karakteristik fisiko kimia dan organoleptik minuman serbuk instan daun salam dengan daun sirsak sebagai minuman fungsional dengan variasi suhu pemanasan, dengan kadar antioksidan.

#### **3. Bagi Pengembangan Ilmu Pengetahuan**

Memberikan informasi terbaru tentang pengaruh formulasi bahan baku terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman serbuk instanberbahan dasar daun salam dengan daun sirsak dengan variasi suhu pemanasan, untuk dijadikan sebagai dasar pada penelitian berikutnya.