

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Tanaman herbal di Indonesia sangat beragam, sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi minuman herbal yang mudah untuk dikonsumsi. Menurut Wahyuningsih (2011) Tanaman yang memiliki khasiat sebagai tanaman obat pada bagian akar, batang, daun, bunga, biji, maupun kulit buah yang dikeringkan dapat digunakan dalam pembuatan minuman herbal. Konsumsi minuman herbal sebagai minuman sehat dinilai sangat praktis tanpa mengganggu rutinitas. Selain itu tanaman herbal tidak mengandung kafein dan mudah larut dalam air panas, sehingga cocok digunakan untuk mengurangi racun di dalam tubuh.

Polifenol merupakan salah satu senyawa aktif pada daun herbal yang memiliki peran sebagai antioksidan alami untuk melindungi tubuh dari serangan radikal bebas. Menurut Hervina (2019) perkembangan minuman fungsional saat ini banyak menggunakan bahan-bahan alami yaitu daun teh dan rempah-rempah sebagai bahan herbal. Tanaman herbal yang digunakan untuk membuat minuman herbal salah satunya adalah daun sirsak. Kandungan pada daun sirsak antara lain senyawa flavonoid, polifenol, kumarin, alkaloid dan tanin. Kandungan daun sirsak yang lain adalah kalsium, fosfor, karbohidrat, vitamin A, vitamin B, vitamin C, fitosterol, kalsium oksalat dan alkaloid murisine (Astatin, 2014).

Pengeringan adalah salah satu proses pengolahan yang bertujuan untuk mengurangi kadar air sehingga diperoleh daun kering dan menghentikan proses oksidasi enzimatis (Arifin, 1994). Apabila tahap oksidasi enzimatis tidak dihentikan maka akan berlangsung secara terus menerus. Hal ini akan

mengakibatkan sifat-sifat dan mutu daun akan menurun (Nazaruddin, dkk, 1993). Penelitian daun sirsak yang dilakukan oleh Delvi Adri dan Wikanastri Hersoelistyorini (2013) nilai aktivitas antioksidan terdapat pada sampel teh daun sirsak dengan perlakuan waktu pengeringan 150 menit. Hal ini menunjukkan waktu pengeringan berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan. Pada perlakuan 150 menit teh daun sirsak memiliki kandungan air terendah, sehingga waktu pengeringan berpengaruh pada kadar air. Penilaian panelis untuk kesukaan terhadap rasa teh daun sirsak tertinggi adalah waktu pengeringan 150 menit, sedangkan nilai kesukaan pada aroma dan warna teh daun sirsak adalah perlakuan waktu pengeringan 60 menit.

Daun sirsak memiliki kandungan aktivitas antioksidan (Utari, 2013). Menurut Moghadamtousi (2015) adanya kandungan aktivitas antioksidan karena terdapat senyawa *acetogenin* dan polifenol pada daun sirsak. Cara yang biasa digunakan masyarakat pada umumnya, merebus daun sirsak segar yang memberikan rasa kurang sedap dan aroma langu. Penambahan bahan alami seperti sari jeruk nipis dapat meminimalkan rasa kurang sedap pada seduhan daun sirsak.

Buah jeruk nipis banyak mengandung senyawa kimia yang bermanfaat seperti asam amino (*triptofan dan lisin*), asam sitrat, minyak atsiri (*limonen, lemon kamfer, kadinen, linalin asetat, geranil asetat, fellandren, sitral, aktialdehid, anildehid*), vitamin A, vitamin B1 dan vitamin C (Aibinu dkk., 2007). Menurut Sarwono (1991) kandungan air pada buah jeruk nipis sangat tinggi, berasa sangat asam dan bau yang sedap. Berdasarkan penelitian teh daun senduduk yang dilakukan oleh Rina Yenrina, Fauzan Azima dan Citra Yustilova (2014) total

polifenol dan aktivitas antioksidan terdapat pada perlakuan penambahan sari jeruk nipis 10%. Penambahan sari jeruk nipis berpengaruh pada total fenol dan aktivitas antioksidan teh. Penilaian panelis untuk kesukaan terhadap warna terdapat pada perlakuan penambahan sari jeruk nipis 2%, sedangkan nilai kesukaan untuk aroma dan rasa terdapat pada perlakuan penambahan sari jeruk nipis 10% dan 6%.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui variasi waktu pengeringan daun sirsak dan penambahan sari jeruk nipis dan terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan seduhan daun sirsak.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum penelitian:

Menghasilkan produk minuman seduhan daun sirsak yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai panelis

### 2. Tujuan khusus:

- a. Mengetahui pengaruh variasi waktu pengeringan dan penambahan sari jeruk nipis terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan seduhan daun sirsak
- b. Menentukan variasi waktu pengeringan dan penambahan sari jeruk nipis terbaik pada seduhan daun sirsak