

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sirsak adalah tanaman yang mudah tumbuh di daerah beriklim tropis, salah satunya Indonesia. Selain buahnya, daunnya juga memberikan manfaat untuk kesehatan (Anonim, 2008). Daun sirsak diketahui banyak memiliki manfaat yang dapat digunakan sebagai bahan pengobatan herbal yang mengandung antioksidan tinggi dan bermanfaat untuk menjaga kondisi kesehatan pada tubuh. Menurut penelitian yang dilakukan di Korea pada tahun 1965, para ilmuwan membuktikan ekstrak daun sirsak memiliki khasiat yang lebih baik dari kemoterapi. Berdasarkan penelitian tersebut, disimpulkan bahwa salah satu manfaat daun sirsak yaitu dapat mencegah dan mengobati berbagai penyakit kanker. Senyawa kimia acetogenins yang terkandung dalam daun sirsak berperan selektif dalam membunuh sel kanker dan 10.000 kali lebih kuat dari kemoterapi, bahkan ekstrak tersebut bisa memperlambat pertumbuhan kanker (Hermanto, 2013).

Menurut (Hasnawati, 2002) daun sirsak memiliki khasiat yang luar biasa dapat membunuh sel kanker yang mematikan dengan cara kerja yang sangat efektif dan optimal tanpa merusak sel-sel pada organ tubuh lainnya. Sirsak dapat menghambat perkembangan dari sel kanker dan mematikan bakteri dan virus penyebab kanker, terutama sel kanker seperti prostat, pankreas dan paru-paru. Daun sirsak memiliki kandungan senyawa steroid/terpenoid, flavonoid, kumarin, alkaloid dan tanin (Subroto dan Saputro, 2010). Kandungan daun sirsak yang lain kalsium, fosfor, karbohidrat,

vitamin A, vitamin B, vitamin C, tanin, fitosterol, kalsium oksalat dan alkaloid murisine (Utami dan Desi, 2013).

Jahe merupakan salah satu rempah-rempah yang telah dikenal luas oleh masyarakat. Selain sebagai penghasil *flavor* dalam berbagai produk pangan, jahe juga dikenal mempunyai khasiat menyembuhkan berbagai macam penyakit seperti masuk angin, batuk dan diare. Beberapa komponen bioaktif dalam ekastrak jahe antara lain (6)-gingerol, (6)-shogaol, diariheptanoid dan curcumin mempunyai aktivitas antioksidan yang melebihi tokoferol (Zakaria *et al.*, 2000).

Jahe emprit merupakan rimpang jahe yang putih kecil, lebih besar daripada jahe merah, akan tetapi lebih kecil daripada jahe gajah. Bentuknya agak pipih, berwarna putih, seratnya lembut dan aromanya tidak tajam. Jahe ini mengandung minyak atsiri 1,5-3,3% dari berat keringnya. Jahe emprit digunakan sebagai bahan baku minuman, rempah-rempah dan penyedap makanan (Fakhrudin M. I., 2008). Rimpang jahe emprit (*Zingiber officinale* Rosc.) merupakan salah satu tanaman suku Zingiberaceae yang mempunyai komponen volatil (minyak atsiri) dan non volatil (oleoresin) yang paling tinggi dibandingkan jenis jahe yang lain.

Dengan menggunakan acuan dari penelitian (Eze dan Agbo, 2016) dengan variasi penambahan jahe 0, 10, dan 20% terbukti jahe berpengaruh terhadap peningkatan kadar air seiring dengan meningkatnya konsentrasi jahe yang ditambahkan. Selain itu penambahan jahe juga dapat mempengaruhi warna seduhan teh daun sirsak. Hal ini sesuai pendapat (Muzaki dan Wahyuni, 2015) yang menyatakan

bahwa semakin banyak jahe yang ditambahkan pada air seduhan minuman maka semakin tinggi pula nilai kecerahannya.

Teh adalah jenis minuman yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Manfaat yang dihasilkan dari minuman teh adalah dapat memberikan rasa segar, memulihkan kesehatan badan dan terbukti tidak menimbulkan dampak negatif meski dikonsumsi setiap hari secara cukup (Towaha J dan Balittri, 2013). Teh diketahui memiliki aktivitas antioksidan yang baik. Salah satu yang paling baik antioksidannya adalah teh hijau dibandingkan dengan teh hitam (Kusmiyati *et al.*, 2015). Produk teh tidak hanya bisa dihasilkan dari daun teh, namun dapat juga dihasilkan dari daun lain salah satunya adalah daun sirsak.

Teh merupakan minuman yang paling banyak dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat karena selain ekonomis, teh juga dianggap dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, karena memiliki kandungan zat bioaktif penangkal radikal bebas, teh merupakan minuman yang paling banyak dikonsumsi setelah air. Aroma teh yang harum serta rasanya yang khas membuat minuman ini banyak dikonsumsi. Teh juga dapat digunakan sebagai antioksidan, memperbaiki sel-sel yang rusak, menghaluskan kulit, melangsingkan tubuh, mencegah kanker, mencegah penyakit jantung, mengurangi kolesterol dalam darah, dan melancarkan sirkulasi darah. 39 Teh biasanya terbuat dari pucuk daun muda tanaman teh (*Cameliasinensis L. Kuntze*), namun teh dapat terbuat dari daun lain seperti daun sirsak, daun alpukat, daun kersen dan daun pacar air.

Proses penyeduhan merupakan proses pemisahan satu atau lebih komponen dengan menggunakan pelarut air. Faktor yang mempengaruhi proses penyeduhan ada dua yaitu, faktor suhu dan waktu penyeduhan. Semakin tinggi suhu air maka kemampuan air untuk mengekstrak senyawa kimia yang terkandung didalam teh akan semakin tinggi. Demikian pula dengan waktu dan lama penyeduhan. Waktu akan berpengaruh terhadap kadar kandungan bahan kimia yang terlarut, intensitas warna serta aroma teh yang dikonsumsi (Ajisaka, 2012).

Lama penyeduhan mempengaruhi terhadap jumlah polifenol total yang terekstrak. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Rohdiana *et al* (2008) terhadap teh putih dan olong dengan lama penyeduhan 3 menit terus mengalami jumlah peningkatan polifenol total yang terekstrak.

B. Tujuan Penelitian

Umum

Mendapatkan minuman seduhan daun sirsak dengan penambahan jahe yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

Khusus

- a. Mengetahui pengaruh lama penyeduhan dan penambahan jahe terhadap sifat fisik dan kimia.
- b. Mengetahui pengaruh lama penyeduhan dan penambahan jahe terhadap tingkat kesukaan minuman seduhan

