

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman yang dapat dimanfaatkan sebagai tanaman obat salah satunya adalah kersen (*Muntingia calabura* L.). Daun kersen berkhasiat sebagai obat batuk dan peluruh dahak, dilaporkan bahwa daun kersen mengandung flavonoid yang mempunyai khasiat hipotensi, dan antiseptik (Zakaria dkk., 2007). Hasil penelitian uji fitokimia pada daun kersen terdapat adanya flavonoid, triterpenoid, alkaloid, saponin dan steroid (Arum dkk., 2012). Senyawa flavonoid berfungsi sebagai antimikrobia, antivirus, antioksidan, antihipertensi, merangsang pembentukan estrogen dan mengobati gangguan fungsi hati. Senyawa flavonoid juga dapat digunakan sebagai penyembuhan untuk radikal bebas dan memperlambat oksidasi lipid. Daun kersen belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat Indonesia, saat ini pohon kersen hanya dimanfaatkan sebagai tanaman peneduh pinggir jalan karena daunnya yang rindang (Rosandari dkk., 2013) dan oleh karena itu harus ada pengolahan pangan dengan daun kersen agar peminat daun kersen dapat meningkat.

Salah satu olahan pangan yang dapat dibuat menggunakan daun kersen adalah minuman celup daun kersen. Minuman celup daun kersen selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal karena rasanya yang pahit dan membuat kurang diminati. Minuman daun kersen yang kurang diminati dapat ditambahkan rasa dan aroma agar masyarakat dapat lebih tertarik. Untuk mengatasi rasa daun kersen

yang pahit dapat ditambahkan dengan daun stevia yang menghasilkan rasa manis, selain itu daun min juga ditambahkan sebagai penambah rasa pedas, dingin dan menyegarkan.

Rasa manis pada minuman celup daun kersen dapat dihasilkan dari penambahan daun stevia. Daun stevia merupakan salah satu tanaman yang dapat memberi nilai tambah pada minuman fungsional minuman celup. Stevia (*Stevia rebaudiana*) merupakan pemanis alami rendah kalori yang saat ini banyak digunakan sebagai substitusi gula. Senyawa fitokimia yang terdapat dalam daun stevia adalah alkaloid, saponin, tanin, fenolik, flavonoid, steroid, dan glikosida (Noor dan Isdianti, 2011) sehingga daun stevia juga memiliki beberapa senyawa antioksidan yang sama dengan daun kersen.

Daun stevia dapat menambah rasa manis minuman celup, selain daun stevia juga digunakan penambahan daun min yang terkenal sebagai daun yang dapat memberikan efek rasa dingin pada produk makanan (Testiningsih, 2015). Menurut Zakaria dkk., (2008) selain penambah rasa daun min juga memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai sumber antioksidan untuk penghambatan radikal bebas. Hasil penelitian Anggraini dkk., (2014) menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan ekstrak peppermin pada teh daun pegagan pada konsentrasi 100 ppm akan meningkatkan aktivitas antioksidannya, pada perlakuan 4% mendapatkan hasil 55,22% sedangkan hasil uji antioksidan yang terendah terdapat pada perlakuan 0% yaitu 12,77% sehingga penelitian tersebut memberi masukan terhadap penulis sehingga tidak

memerlukan perlakuan karena semakin banyak penambahan min maka semakin tinggi juga aktivitas antioksidannya.

Dengan melihat pemanfaatan daun kersen yang masih rendah sebagai bahan baku olahan, maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan daun stevia terhadap sifat kimia, sifat fisik dan tingkat kesukaan minuman celup daun kersen-min. Penelitian ini diharapkan dengan penambahan daun stevia pada minuman celup daun kersen-min dapat dijadikan sebagai penganekaragaman jenis minuman yang bermanfaat dan disukai oleh masyarakat.

B. Tujuan

1. Umum

Menghasilkan minuman celup dengan penambahan daun stevia terhadap daun kersen-min yang tinggi antioksidan dan disukai oleh panelis.

2. Khusus

- a. Mengevaluasi pengaruh penambahan daun stevia pada daun kersen-min terhadap sifat kimia, sifat fisik dan tingkat kesukaan minuman celup.
- b. Menentukan variasi penambahan daun stevia pada daun kersen-min yang paling disukai oleh panelis.