

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Radikal bebas (*free radical*) adalah molekul atau gugus atom yang tidak memiliki pasangan elektron. Akibatnya radikal bebas biasanya bersifat stabil dan sangat reaktif karena berusaha berpasangan dengan molekul atau atom lain (Winarsih, 2007). Efek negatif radikal bebas terhadap tubuh dapat dicegah dengan senyawa yang disebut antioksidan. Antioksidan memiliki kemampuan memberikan elektron dan mengakhiri reaksi berantai radikal bebas (Haliwell, 2012).

Ada banyak bahan pangan yang dapat menjadi sumber antioksidan alami, misalnya rempah-rempah, teh, coklat, dedaunan, biji serelia, sayur, enzim dan protein. Kebanyakan sumber antioksidan alami adalah tumbuhan dan umumnya merupakan senyawa fenolik yang tersebar di seluruh bagian tumbuhan baik di kayu, biji, daun, buah, akar, bunga maupun serbuk sari (Sarastani, dkk., 2002). Bagian yang dikonsumsi dari tanaman katuk adalah daunnya, dikonsumsi segar sebagai lalapan atau sayur bening. Pada 100 g daun katuk segar terkandung 59 kilokalori; 6,4 g protein, 1 g lemak; 9,9 g karbohidrat, 1,5 g serat; 1,7 g abu; 233 mg kalsium; 98 mg fosfor; 3,5 mg besi; 10,02 µg karoten; 164 mg vitamin B; dan 81 g air (Azis dan Muktiningsih, 2006).

Pengolahan bahan pangan sangat berkembang pesat sehingga menghasilkan beragam produk pangan yang beredar di pasaran. Dewasa ini, masyarakat cenderung untuk memilih makanan yang ekonomis, cepat, dan praktis untuk

dikonsumsi. Salah satunya adalah produk daun katuk kering. Analisis diperlukan untuk mengetahui lama waktu yang tepat dalam proses pengeringan. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh daun katuk kering yang mempunyai aktivitas antioksidan dan fenol total tinggi dengan pengaruh perlakuan waktu pengeringan pasca *blanching*.

Blanching bertujuan untuk mendapatkan kualitas yang baik bagi sayuran dan buah-buahan yang akan dikeringkan, memperbaiki warna produk, dan menurunkan aktivitas enzim. Menurut Herudiyanto dan Verna (2009), proses *blanching* baik itu *blanching* air mendidih dan *blanching* uap air menurunkan aroma dari tepung katuk karena pada saat *blanching* senyawa volatil pada katuk sebagian menguap. Menurut Desroiser (1988) yakni *blanching* pada sayuran daun cukup dilakukan dalam waktu 3 menit. Hasil penelitian Kencana (2011), menunjukkan bahwa pada pengolahan teh herbal daun sirsak suhu yang digunakan dalam proses pengeringan yaitu 50°C, 60°C dan 70°C. Hasil dari penelitian ini suhu pengeringan terbaik yang digunakan yaitu 50°C.

B. Tujuan

1. Tujuan Umum

Memperoleh daun katuk kering yang mempunyai aktivitas antioksidan dan fenol total tinggi.

2. Tujuan Khusus

Mengevaluasi karakteristik fisik warna, karakteristik kimia kadar air, aktivitas antioksidan dan fenol total daun katuk kering.