

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Teh adalah jenis minuman yang paling banyak dikonsumsi setelah air (Damayanthi, 2008), selain sebagai minuman yang menyegarkan, teh telah memiliki khasiat bagi tubuh (Silaban, 2005), dapat dinikmati dengan penyeduhan. Produk teh tidak hanya dihasilkan dari daun teh, namun dapat dihasilkan dari daun lain seperti daun sirsak.

Daun sirsak memiliki kandungan senyawa steroid/terpenoid, flavonoid, kumarin, alkaloid, dan tanin. (Subroto dan Saputro dalam Rina, Gustina dan Indra 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).

Daun sirsak juga mengandung senyawa acetogenin, merupakan senyawa antikanker yang ampuh melawan sel kanker 10.000 kali daripada kemoterapi. Menurut Soelaksono acetogenin mengganggu perkembangan sel kanker dengan cara mengurangi jumlah ATP yang dibutuhkan sel kanker. Caranya, acetogenin masuk dan menempel pada dinding sel, lalu masuk ke dalam sel dan merusak ATP di dinding mitokondria. Acetogenin hanya menyerang sel kanker yang memiliki kelebihan ATP.

Vitamin C dalam larutan air mudah dioksidasi, terutama apabila dipanaskan. Oksidasi dipercepat apabila ada tembaga atau suasana alkalis (Poedjiadi, 2010). Fungsi yang dapat diambil dari vitamin C antara lain

penting untuk menyembuhkan luka, kekebalan, antioksidan, penghasil senyawa transmitter sayaraf dan hormon tertentu dan vitamin C mudah rusak di udara (Wirakusumah, 2012). Menurut uji yang dilakukan di laboratorium kimia, Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta bahwa kandungan daun sirsak dengan berat 1,8 gram pada pengeringan 30 menit sebanyak 15,664/100 mg dan pada pengeringan 40 menit sebanyak 16,544/100mg.

Antioksidan adalah senyawa yang melindungi sel melawan radikal bebas seperti oksigen singlet, superoksida, radikal peroksil, radikal hidroksil dan peroxy nitrite. Antioksidan menstabilkan radikal bebas dengan melengkapi kekurangan elektron yang dimiliki radikal bebas, dan menghambat terjadinya reaksi berantai dari pembentukan radikal bebas yang menimbulkan stres oksidatif (Anggraini, 2011). Berdasarkan mekanisme pencegahan dampak negatif oksidan, antioksidan dapat dibagi menjadi dua golongan yaitu antioksidan pencegah(preventif), yang mencegah terhimpunnya senyawa-senyawa oksidan secara berlebihan. Antioksidan pemutus rantai, yang mencegah reaksi berlanjut. (Sjabana dan Ramadhani, 2002). Salah satu antioksidan pada daun sirsak yaitu flavonoid, falvonoid merupakan senyawa dari bahan golongan fenolik. Manfaatnya sebagai antioksidan sehingga sangat baik digunakan untuk kanker, melindungi struktur sel dan meningkatkan efektivitas vitamin C. (Rustina dkk, 2013).

Hasil penelitian adri dan wikanastri (2013) menjelaskan bahwa daun sirsak memiliki aktivitas antioksidan tertinggi adalah pada pengeringan suhu

50°C dengan waktu 150 menit yaitu 76,06%. Hasil uji antioksidan formulasi daun sirsak dan kulit jeruk purut yang dilakukan pada laboratorium pangan gizi, bahwa pada pengeringan 20 menit aktivitas antioksidan kurang stabil, pada formulasi 1:1 sebesar 20,68%, 1:2 sebesar 22,12% dan 1:3 sebesar 24,39%

Kulit jeruk mengandung minyak atsiri, atau dikenal juga sebagai minyak eteris (aetheric oil) banyak dimanfaatkan oleh industri kimia, parfum menambah aroma jeruk pada minuman dan ukuran serta bidang kesehatan digunakan sebagai antioksidan dan antikanker. (Muhtadin dkk, 2013). Kandungan komponen minyak atsiri kulit buah jeruk purut β pinen 35,65%, limonen 31,87%, γ -terpinen 10,33%, sitronellat 6,48%, tidak teridentifikasi 4,22%, 2.3.3-trimetil-bisiklo(2.2.1) hepton 2-ol 11,55%. Selain mengandung minyak atsiri kulit jeruk juga mengandung flavonoid yang merupakan senyawa antioksidan, pada kulit jeruk terdiri dari naringin, narirutin dan hesperidin. Hasil penelitian Arifin, 2006 menyebutkan bahwa formulasi kulit jeruk lemon sebagai aroma dengan teh yang diminati oleh panelis yaitu dengan perbandingan 1:2.

Pengeringan bertujuan untuk mereduksi kandungan air dalam daun hingga mencapai 3-4% (Ajisaka, 2012). Tujuan utama dari pengeringan simplisia adalah menurunkan kadar air sehingga bahan tersebut tidak mudah ditumbuhi kapang dan bakteri (Gunawan dan Sri, 2004). Hasil penelitian (Adri dan Harsoelistyorini 2012), menyatakan bahwa pengeringan daun sirsak yang terbaik yaitu dengan waktu 30 menit dengan suhu 50^o C. Menurut

Sumali (2012), daun sirsak sebaiknya tidak dikeringkan dengan cara dijemur langsung dibawah terik matahari melainkan diangin-anginkan pada suhu kamar, atau dengan cara dimasukkan ke dalam oven dengan suhu kurang dari 60^o C selama 30 menit.

Dari latar belakang diatas peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “PEMANFAATAN DAUN SIRSAK (*Annona muricata Linn*) DAN KULIT JERUK PURUT (*Cytrus hystrix*) SEBAGAI BAHAN TEH DENGAN VARIASI LAMA PENGERINGAN.

B. PEMBATASAN MASALAH

Agar pokok masalah yang dibahas tidak terlalu luas, maka permasalahan dibatasi sebagai berikut :

1. Subyek penelitian : Daun sirsak dan Kulit Jeruk Purut
2. Objek penelitian : Teh Daun Sirsak
3. Parameter penelitian : Uji organoleptik, Uji aktivitas antioksidan dan Uji kandungan vitamin C

C. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu :

1. Bagaimana kandungan vitamin C dan antioksidan teh daun sirsak dan kulit jeruk purut dengan variasi lama pengeringan?
2. Bagaimana kualitas organoleptik pada teh daun sirsak dan kulit jeruk purut dengan variasi lama pengeringan?

D. TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan permasalahan yang dirumuskan, penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui kandungan vitamin C dan antioksidan teh daun sirsak dan kulit jeruk purut dengan variasi lama pengeringan.
2. Mengetahui kualitas organoleptik pada teh daun sirsak dan kulit jeruk purut dengan variasi lama pengeringan.

E. MANFAAT PENELITIAN

1. Ilmu Pengetahuan
 - a. Penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.
 - b. Penelitian ini akan memberi kontribusi dalam bidang Biologi khususnya pemanfaatan daun sirsak.
2. Peneliti
 - a. Menambah pengetahuan bagi peneliti tentang pemanfaatan daun sirsak (*Annona muricata* Linn) yang dapat dijadikan teh.
3. Masyarakat
 - a. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa alam memberikan manfaat yang banyak, salah satunya daun sirsak (*Annona muricata* Linn).
 - b. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa daun sirsak dapat dijadikan teh.