

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang kaya dengan hasil tanaman buah-buahan, beberapa diantaranya merupakan buah unggul yang rasa dan aroma buahnya memenuhi selera masyarakat. Prioritas utama penelitian tanaman buah unggul asli Indonesia adalah mangga, manggis, rambutan, durian, duku, pisang, jeruk dan salak (Sidik 1997).

Belakangan ini makanan yang lagi trend mulai menuju kearah makanan fungsional. Dimana makanan yang di konsumsi oleh seseorang tidak hanya memberikan efek kuantitas dan mengenyangkan melainkan memberikan efek kesehatan yang positif bagi tubuh. Akan tetapi, perkembangan ini belum nampak pada perkembangan produk *confectionery*. Produk-produk berkalori tinggi ini belum banyak yang melebarkan sayap ke trend *functional food* karena alasan tertentu dalam pengembangan produk olahannya. Produk berbasis gula ini banyak diminati oleh semua kalangan usia, mulai dari anak-anak hingga lanjut usia dan ketika mengkonsumsinya selalu berlebihan tidak memperhatikan aturan dalam mengkonsumsi. Ada berbagai macam jenis permen yang sangat digemari baik oleh anak-anak maupun oleh orang dewasa, antara lain *soft candy*, *hard candy*, permen *jelly*, permen coklat dan lain sebagainya (Aderiyeet al 2015).

Daun sirsak oleh masyarakat umumnya sebagai obat herbal yang bisa dikonsumsi dengan cara direbus. Namun secara komersial sudah tersedia dalam bentuk kapsul. Pengambilan daun sirsak di mulai dari daun ke-3 sampai ke-5 dari ujung ranting pohon sirsak. Hal ini karena pada daun yang terlalu muda, senyawa *acetogenin* belum banyak terbentuk. Sedangkan pada daun yang tua sudah mulai rusak sehingga kadar *acetogenin* berkurang atau sedikit (Nursafitri et al 2013).

Radikal bebas adalah kelompok atom yang mempunyai elektron yang tidak berpasangan dengan orbital luarnya. Radikal bebas sangat reaktif karena dapat mencetuskan reaksi yang berantai dengan

mengekstraksi sebuah elektron dari molekul disekitarnya untuk melengkapi orbitalnya sendiri. Kecepatan pembentukan radikal bebas yang tidak dapat terkendali dapat menimbulkan stress oksidatif. Tubuh manusia mempunyai mekanisme pertahanan untuk melawan stress oksidatif tersebut dengan memproduksi antioksidan terkandung di dalam makanan atau minuman (Hana *et al* 2016).

Antioksidan adalah senyawa yang berfungsi untuk menetralkan peningkatan radikal bebas, melindungi sel dari efek toksik yang dihasilkan serta berkontribusi dalam pencegahan penyakit dalam tubuh manusia. Antioksidan dibagi menjadi 2 jenis yaitu antioksidan eksogen dan antioksidan endogen, yang termasuk antioksidan eksogen yaitu antioksidan yang tidak dapat diproduksi oleh tubuh dan di dapat melalui sayur-sayuran, kacang-kacangan, biji-bijian dan buah-buahan. Sedangkan yang termasuk antioksidan endogen adalah sistem enzim seperti *superoxidedismutase* (SOD), *catalase* (CAT), *glutathione peroxidase* (GPx), *glutathione reductase* (GRx). Makanan-makanan tersebut mengandung Beta karoten, vitamin C, vitamin E dan Flavonoid (Abubacker and Deeplakshami 2013).

Salah satu jenis permen yang ingin penulis kembangkan yaitu permen jelly salak. Permen jelly ini memiliki karakteristik mempunyai tekstur dan kekenyalan tertentu, tekstur yang bervariasi dari agak lembut hingga agak keras (Kurniasari, 2010). Permen jelly yang akan peneliti kembangkan adalah permen jelly salak. Buah salak pondoh yang memiliki rasa khas serta dengan adanya beberapa potensi lainnya yang bermanfaat, maka dilakukan penelitian dengan penganeragaman produk menjadi permen lunak atau *soft candy*. Berdasarkan kondisi tersebut perlu dilakukan penelitian dalam hal pengolahan salak (*Salacca zalacca*) menjadi sebuah produk permen salak (*Salacca zalacca*) dengan menambahkan ekstrak daun sirsak sehingga mempunyai manfaat untuk kesehatan. Sehingga peneliti mengambil judul penelitian yaitu **“PEMBUATAN PERMEN JELLY SALAK (*Salacca zalacca*) DENGAN**

PENAMBAHAN DAUN SIRSAK (*Annona muricata* Linn) SEBAGAI ANTIOKSIDAN”

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap permen salak dengan penambahan daun sirsak?
2. Bagaimana pengaruh suhu dengan konsentrasi daun sirsak terhadap kadar air permen salak?
3. Bagaimana pengaruh aktivitas antioksidan daun sirsak pada permen jelly salak?

1.3 Batasan Penelitian

Penelitian ini tidak melakukan uji warna dengan menggunakan alat *colour rieder*, uji kadar abu, dan uji sukrosa dikarenakan kondisi pandemi saat ini yang sedang terjadi, sehingga peneliti hanya bisa melakukan uji sensoris (warna, aroma, rasa dan tekstur), uji kadar air dan uji antioksidan.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari rumusan adalah :

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap permen salak dengan penambahan daun sirsak
2. Untuk mengetahui hasil kadar air permen jelly salak dengan penambahan daun sirsak
3. Untuk mengetahui aktivitas antioksidan daun sirsak pada permen jelly salak dengan penambahan daun sirsak

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi tentang inovasi olahan salak untuk diolah menjadi permen salak.
2. Dapat memanfaatkan peningkatan salak dan daun sirsak, meningkatkan nilai ekonomis dari salak dan daun sirsak, serta menghasilkan panganeragaman produk permen jelly salak-daun sirsak dengan kualitas baik dan disukai konsumen.

3. Sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya

1.6 Hipotesis

Berdasarkan penelitian sebelumnya bahwa, tanaman sirsak merupakan salah satu jenis tanaman buah-buahan yang mengandung senyawa flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan .