

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman sirsak (*Annona muricata Linn*) merupakan berasal dari bahasa Belanda yakni *zurzak* berarti kantong asam. Sirsak (*Annona muricata Linn*) merupakan tanaman yang bernilai gizi tinggi, tumbuh tersebar di daerah tropis serta tumbuh pada ketinggian 1.000 meter dari permukaan laut. Sirsak merupakan jenis tanaman yang paling mudah tumbuh di antara jenis-jenis sirsak yang lainnya dan memerlukan iklim tropik yang hangat dan lembap. Tanaman sirsak tumbuh sangat baik pada keadaan iklim bersuhu 22-28 °C, dengan kelembapan atau RH 60-80 % dan curah hujan berkisar antara 1500-2500 mm pertahun.¹

Daun sirsak bersifat anti kanker, anti parasit, insektisida, anti cacing, anti bakteri dan anti virus. Daun sirsak juga banyak mengandung zat aktif yang berkhasiat, diantaranya *acetogenin*, *annocatalin*, *annohexocin*, *annonacin*, *annomuricin* dan sebagainya. Selain itu daun sirsak juga mampu mengobati hipertensi, diabetes mellitus dan penyakit jantung.² Daun sirsak memiliki kadar 87,58% bahan kering, 8,93% abu , 16,9% protein, 28,3% serat kasar, 4,76% lemak kasar dan 2,09% kalsium. Terdapat pula 4,08% hemiselulosa, 34,71% selulosa, 14,64 lignin dan 0,25% silika pada tepung daun sirsak.³

Cookies merupakan salah satu olahan kue kering yang renyah yang paling sering digunakan untuk bingkisan atau hantaran. Selain bentuknya yang kecil-

kecil *cookies* juga awet atau tahan lama jika disimpan selama dikemas dalam tempat atau wadah yang kedap udara. *Cookies* adalah produk yang diperoleh melalui pemanggangan adonan dari tepung terigu dan penambahan bahan makanan lain.⁴ Selain itu *cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bilah dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat.⁵

Di dalam tiap-tiap jenis makanan nabati mengandung unsur serat kasar dan serat makanan. Serat kasar adalah bagian tanaman yang tidak dapat dihancurkan oleh pelarut asam dan basa, sedangkan serat makanan adalah bagian tanaman yang tidak dapat hancur oleh enzim-enzim pencernaan dalam tubuh. Serat makanan dibedakan menjadi dua jenis, yaitu serat larut dan serat tak larut dalam air. Serat larut tidak dapat dicerna oleh enzim pencernaan manusia tetapi larut dalam air panas sedangkan serat tak larut tidak dapat dicerna dan juga tidak larut dalam air panas. Pektin dan getah tanaman (*gum*) adalah zat-zat yang termasuk dalam serat makanan larut, sedangkan lignin, selulosa, dan hemiselulosa tergolong ke dalam kelompok serat tak larut.⁶ Daun sirsak merupakan salah satu sumber serat makanan. Kandungan serat daun sirsak akan meningkat jika dibuat tepung.⁷ Tepung daun sirsak inilah yang digunakan untuk pencampuran pada pembuatan *cookies*.

Hasil-hasil penelitian telah menunjukkan aspek manfaat dari serat makanan baik untuk pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit maupun terapi. Peran utama serat dalam makanan ialah pada kemampuannya mengikat air, sellulosa dan pektin. Serat ini membantu mempercepat sisa-sisa

makanan melalui saluran pencernaan untuk diekskresikan keluar. Tanpa bantuan serat, feses dengan kandungan air rendah akan lebih lama tinggal dalam saluran usus dan mengalami kesukaran untuk dapat diekskresikan keluar karena gerakan peristaltik usus besar menjadi lamban.⁸

Kebutuhan akan serat bagi masyarakat Indonesia yang dianjurkan yaitu 30 gram/hari akan tetapi konsumsi serat di Indonesia ini masih sangat terbatas. Rata-rata tingkat konsumsi serat penduduk Indonesia secara umum, yaitu sebesar 10,5 gram/orang/hari, ini menandakan tingkat konsumsi serat baru mencapai sekitar setengah dari kebutuhan serat yang dianjurkan.⁷

Berdasarkan uraian sebelumnya maka peneliti tertarik memanfaatkan daun sirsak dalam bentuk tepung daun sirsak untuk pencampuran dalam membuat produk *cookies*. Pemanfaatan daun sirsak menjadi tepung belum mendapat perhatian di kalangan masyarakat umum, oleh karena itu untuk mengembangkan produk yang berasal dari daun sirsak maka peneliti tertarik untuk mengembangkan produk yang berasal dari daun sirsak untuk pencampuran dalam pembuatan *cookies*. Selain itu, pemanfaatan daun sirsak selama ini hanya diolah menjadi kapsul dan teh daun sirsak. Diharapkan dari produk *cookies* dengan pencampuran tepung terigu dan tepung daun sirsak dapat meningkatkan kadar serat yang dapat memberikan kontribusi kebutuhan serat pada tubuh serta sebagai makanan yang praktis, sehat, bergizi, dan bernilai ekonomis serta dapat menambah variasi baru dalam pemanfaatan daun sirsak sebagai makanan fungsional yang tepat dan layak untuk dikonsumsi masyarakat. Berdasarkan hal-hal tersebut maka peneliti

tertarik melakukan penelitian tentang “Variasi Pencampuran Tepung Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn) pada Pembuatan *Cookies* Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat.”

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat *cookies* dengan variasi pencampuran tepung daun sirsak (*Annona muricata* Linn) ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui sifat fisik, sifat organoleptik, kadar serat dan *food cost* pada *cookies* dengan variasi pencampuran tepung daun sirsak.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya sifat fisik pada *cookies* dengan variasi pencampuran tepung daun sirsak.
- b. Diketuainya sifat organoleptik pada *cookies* dengan variasi pencampuran tepung daun sirsak.
- c. Diketuainya kadar serat pada *cookies* dengan variasi pencampuran tepung sirsak.
- d. Diketuainya *food cost* pada *cookies* dengan variasi pencampuran tepung daun sirsak.

D. Ruang Lingkup

Penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup penelitian teknologi pangan di bidang pangan dan gizi.

E. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Menciptakan inovasi baru dalam pengembangan teknologi pangan dengan memanfaatkan daun sirsak dalam pembuatan *cookies*.

2. Praktis

Menambah wawasan masyarakat tentang pembuatan *cookies* sebagai alternatif dalam pemanfaatan daun sirsak.

F. Keaslian Penelitian

Untuk mengetahui hal-hal yang baru dalam penelitian yang akan dilakukan peneliti melakukan penelusuran hasil penelitian yang pernah dilaksanakan oleh peneliti dahulu. Hasil penelusuran terhadap penelitian yang terdahulu antara lain sebagai berikut :

1. Dian Ekawati (1999) “Pembuatan *Cookies* dari Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)”. Hasil uji friedman terhadap mutu organoleptik menunjukkan perlakuan tingkat substitusi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan. Secara umum *cookies* yang dihasilkan disukai panelis (ibu-ibu rumah tangga yang mempunyai balita) dan yang terbaik

adalah *cookies* dengan tingkat substitusi tepung kacang merah 50%. Persamaan penelitian ini dengan penelitian saya adalah pembuatan *cookies*. Perbedaan dengan penelitian ini terletak pada variabel terikatnya yaitu pembuatan *cookies* tepung kacang merah sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI), sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan yaitu pengaruh variasi campuran tepung daun sirsak pada produk *cookies* terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat.

2. Ulya Saroya (2011) "Pembuatan *Cookies* Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratia caseolaris*)". Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah pada perlakuan proporsi tepung terigu : tepung ampas mangrove 30:70 (b/b) dan penambahan margarine 45% (v/b) yang menghasilkan *cookies* dengan kriteria kadar air 3,9343%, protein 6,2745%, lemak 22,4180%, dan nilai serat kasar 3,4456%. Persamaan penelitian ini dengan penelitian saya adalah pembuatan *cookies*. Perbedaan dalam penelitian ini terletak variabel penelitian terikatnya yaitu pembuatan *cookies* berserat tinggi dengan memanfaatkan tepung ampas mangrove, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan yaitu pengaruh variasi campuran tepung daun sirsak pada produk *cookies* terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat.
3. Bambang Riyanto (2006) " *Cookies* Berkadar Serat Tinggi Substitusi Tepung Ampas Rumput Laut dari Pengolahan Agar-agar Kertas". Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan berbagai konsentrasi

tepung ampas rumput laut memberikan perbedaan yang nyata terhadap penerimaan *cookies*, dengan nilai kesukaan tinggi pada penambahan tepung ampas rumput laut sebesar 10% dan 20%. Persamaan penelitian ini dengan penelitian saya adalah pembuatan *cookies*. Perbedaan dalam penelitian ini terletak pada variabel penelitian terikatnya yaitu pembuatan *cookies* berkadar serat tinggi substitusi tepung ampas rumput laut dari pengolahan agar-agar kertas, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan yaitu variasi campuran tepung daun sirsak pada produk *cookies* terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat.