

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sirsak adalah tanaman tahunan yang bisa berbuah serta tumbuh setiap tahun apabila keadaan kelembaban tanah terpenuhi sepanjang pertumbuhannya. Tanaman ini besumber dari daerah tropis benua Amerika Tengah. Tanaman Sirsak dibawa ke Filipina oleh Spanyol dan telah terbukti hidup di sebagian besar negara tropis antara lain Indonesia, Vietnam, Uganda, Togo, Thailand, Tanzania, Nigeria, Mauritania, Liberia, Laos, India, Gueinea, Ghana, China, Kamboja, serta Benin (Zuhud, 2011).

Sirsak dikenal dengan rasa buahnya yang manis dan asam. Di Indonesia, pohon sirsak dapat ditanam tanpa perawatan khusus, seperti di kebun atau pekarangan. Pada zaman dahulu, sirsak hanya dikenal masyarakat sebagai obat oles, terutama untuk penyakit kulit. Secara empiris, buah atau daunnya efektif dalam mengobati berbagai penyakit. Namun, sejak 2010, daun sirsak diketahui efektif dalam pengobatan disentri, empedu akut, dan batu saluran kemih. Daunnya juga digunakan untuk mengobati bisul, kejang, jerawat, dan kutu rambut (Mardiana & Ratnasari, 2011).

Tanaman sirsak terutama daun sirsak dikenal sebagai bahan pembuatan obat tradisional yang memiliki multikhasiat. Kandungan kimia dalam daun sirsak antara lain alkaloid, flavonoid, glikosida, saponin, tanin, dan terpenoid (Subakti & Nadiya, 2019). Dalam daun sirsak, 18 spesies *anonaceous acetogenin* telah diidentifikasi dan terbukti memiliki sifat sitotoksik secara *in vitro*. Daun sirsak dosis rendah sangat toksik bagi sel kanker ovarium, serviks, dan kulit (Zuhud, 2011).

Masyarakat Indonesia sudah banyak yang mengkonsumsi daun sirsak, namun belum banyak yang melakukan pengolahan atau variasi dalam mengkonsumsi daun sirsak selain direbus. Adanya rasa pahit yang ditimbulkan daun sirsak sehingga mengakibatkan masyarakat enggan untuk melakukan pengolahan dan menjadikannya sebagai bahan makanan. Sebelumnya pernah

dilakukan penelitian mengenai pemanfaatan daun sirsak seperti pada penelitian Edwar (2015) mengenai pemanfaatan sari daun sirsak sebagai campuran bahan baku dalam pembuatan selai lembaran buah sirsak, dan pada penelitian Utama (2015) yang memanfaatkan ekstrak daun sirsak dalam pembuatan permen jeli dadih susu sapi.

Salah satu upaya dalam meningkatkan keanekaragaman pangan dengan bahan tambahan bubuk daun sirsak yaitu *cookies*. *Cookies* adalah makanan praktis yang populer karena siap untuk dimakan dan dikemas dengan baik agar mudah dibawa dan dapat disimpan dalam waktu yang lama. *Cookies* dapat dijadikan sebagai makanan ringan atau cemilan dan juga dapat digunakan sebagai pengganjal rasa lapar. Selain menambah keanekaragaman pangan, *cookies* dengan bahan tambahan bubuk daun sirsak diharapkan dapat memberi efek positif bagi kesehatan masyarakat yang mengkonsumsinya.

Berdasarkan percobaan pendahuluan yang telah dilakukan, penulis menggunakan penambahan bubuk daun sirsak sebanyak 6 gram, dihasilkan *cookies* dengan warna kehijauan dan memiliki sedikit rasa pahit dari daun sirsak. Dasar dari pemilihan penambahan bubuk daun sirsak mengacu pada percobaan pendahuluan yakni 0, 2, 4, 6, serta 8 gram. Sebelumnya, Bangun (2017) tentang penggunaan tepung daun sirsak untuk membuat roti manis dengan suhu pemanggangan 180°C selama 25 menit, menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan bubuk daun sirsak pada roti manis meningkat dibandingkan dengan kontrol, yaitu  $1,654 \pm 0,153$  menambahkan bubuk daun sirsak 3% dan 5%, masing-masing  $21.960 \pm 2.104\%$  dan  $34.389 \pm 2.633\%$ .

Penambahan bubuk daun sirsak dalam pembuatan *cookies* diharapkan dapat menjadi alternatif bagi masyarakat untuk dapat mengonsumsi daun sirsak. Berlandaskan perihal tersebut, maka dijalankan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Sirsak (*Annona muricata*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies*”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yakni:

1. Mempelajari pengaruh penambahan bubuk daun sirsak (*Annona Muricata*) terhadap karakteristik *cookies*
2. Mempelajari konsentrasi atau perlakuan terbaik dari penambahan bubuk daun sirsak (*Annona Muricata*) terhadap *cookies*

## 1.3 Manfaat Penelitian

1. Pemanfaatan bubuk daun sirsak dalam pembuatan *cookies*.
2. Diversifikasi produk olahan bubuk daun sirsak.

