

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang terdampak Corona 2019 (*Covid – 19*) dari 200 negara di dunia. Dampak terburuk *Covid – 19* memiliki tingkat kematian mencapai 8,9% pada akhir Maret 2020 (Setiati dan Azwar, 2020). *Covid-19* (*Corona Virus Disease 2019*) merupakan wabah penyakit yang menginfeksi saluran pernafasan pada manusia (Kemenkes RI). Kementerian kesehatan menyatakan bahwa pemulihan dari infeksi virus ini dapat dilakukan tanpa perawatan khusus, jika sistem imun seseorang kuat, karena virus bersifat *self medication*. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memperkuat kekebalan tubuh manusia (sistem imun) adalah dengan menjaga asupan gizi yang dikonsumsi dalam makanan, terutama yang mengandung vitamin, mineral, dan antioksidan (Dewi dan Riyandari, 2020).

Salah satu tanaman yang berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan alami yang dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh adalah tanaman sungkai (*Peronema canescens J*) (Dillasamola, Aldi, Waahyuni, Rita, Umar dan Rivai, 2021). Tanaman Sungkai (*Peronema canescens J*) termasuk sumber daya alam yang belum dimanfaatkan secara maksimal (Pangesti, Fellary, Mawaddah, dan Rahma, 2019). Sungkai merupakan salah satu tanaman yang diolah dan dimanfaatkan bagian daunnya sebagai obat tradisional (Santoni, Adlis, Pratama, dan Afrizal, 2020). Daun muda sungkai memiliki potensi dalam meningkatkan kesehatan (imunitas) (Yani, Ruyani, Yenita, Ansyori, dan Irwanto, 2014). Tanaman sungkai dapat ditemukan di hutan, kebun, dan di teras rumah. Sungkai dapat tumbuh dengan mudah dan tidak memerlukan perawatan khusus, sehingga tanaman ini juga digunakan sebagai pembatas atau pagar hidup di taman rumah (Ningsih, Arna dan Natsir 2013).

Menurut penelitian yang telah dilakukan oleh Pratama (2021), hasil identifikasi golongan metabolit sekunder ekstrak metanol daun sungkai teridentifikasi golongan metabolit sekunder seperti flavonoid, fenolik, saponin, steroid dan alkaloid. Senyawa-

senyawa fitokimia tersebut khususnya senyawa fenolik dan flavonoid dapat berfungsi sebagai sumber senyawa antioksidan. Menurut penelitian yang telah dilakukan Setyaningrum (2019), ekstrak etanol (polar) daun sungkai mempunyai nilai IC50 sebesar 44,933 ppm, yang menunjukkan bahwa ekstrak daun sungkai memiliki aktivitas antioksidan sangat kuat. Antioksidan merupakan zat yang berperan penting dalam penundaan, memperlambat, bahkan mencegah terjadinya proses oksidasi. Antioksidan juga bermanfaat bagi kesehatan serta berperan penting dalam menjaga kualitas makanan. Manfaat antioksidan bagi kesehatan dan kecantikan, seperti pencegahan kanker dan tumor, penyempitan pembuluh darah, serta penuaan dini. Antioksidan dalam makanan dapat digunakan untuk mencegah proses oksidatif yang dapat menyebabkan kerusakan seperti ketengikan, perubahan warna dan rasa, serta kerusakan fisik lainnya (Miryanti, Lanny dan Budiono, 2011).

Kurangnya penelitian yang membahas mengenai kandungan gizi daun sungkai, maka penulis melakukan pra penelitian kandungan pada bubuk daun sungkai dan didapatkan hasil bahwa bubuk daun sungkai mengandung sebanyak 12% protein. Kandungan antioksidan dan gizi yang ada pada daun sungkai dapat menjadi peluang dalam pengembangan pangan fungsional terhadap daun sungkai sebagai sumber gizi dan zat fungsional. Pangan fungsional berperan penting dalam menjaga kesehatan dan mencegah berbagai penyakit. Pangan fungsional adalah pangan yang mengandung satu atau lebih senyawa yang mempunyai fungsi fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan (BPOM, 2005). Salah satu upaya pemanfaatan daun sungkai adalah menghasilkan produk pangan fungsional dengan menambahkan daun tersebut pada pembuatan produk makanan ringan seperti *crackers*.

Crackers merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan keras melalui proses fermentasi, bentuknya pipih dengan rasa yang mengarah ke asin dengan tekstur yang renyah, dan bila dipecah, potongan melintangnya terbentuk banyak lapis (SNI 01-2973-2011). *Crackers* dapat menjadi pilihan yang tepat untuk memenuhi permintaan konsumen akan makanan ringan yang bergizi, nyaman, dan lezat (Ahmed dan Abozed, 2015). Bahan dasar pembuatan *crackers* adalah tepung terigu, lemak, garam, gula dan air. Bahan lain yang digunakan adalah bahan pengembang seperti bikarbonat, susu bubuk atau susu skim, yang dicampur menjadi

homogen, setelah itu dilakukan proses fermentasi selama kurang lebih satu jam (Smith dalam Azis, 2020).

Crackers diharapkan dapat menjadi alternatif untuk mempermudah penyajian dan pengembangan daun sungkai yang diaplikasikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *crackers*. Daun sungkai diharapkan dapat meningkatkan sifat fungsional dari *crackers* yang dihasilkan. Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan pada penambahan bubuk daun sungkai sebanyak 1 % dan 5% berdasarkan berat tepung terigu, pada konsentrasi 1% menghasilkan *crackers* dengan warna serta rasa bubuk daun sungkai yang tidak terlalu kuat. Sedangkan pada penambahan bubuk daun sungkai pada konsentrasi 5% menghasilkan *crackers* dengan warna hijau gelap dan rasa yang pahit.

Berdasarkan uraian di atas didapatkan bahwa dengan penambahan bubuk daun sungkai yang berbeda menghasilkan adonan *crackers* yang dapat diterima oleh panelis dengan konsentrasi 0%, 1%, 2%, 3%, dan 4%. Oleh sebab itu penulis melakukan penelitian dengan tujuan mengetahui **“Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Sungkai (*Paronema canesend* JACK) Terhadap Karakteristik *Crackers*”**

