

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman salam termasuk tumbuhan menahun atau tumbuhan keras yang dapat tumbuh bertahun-tahun dan biasanya salam ditanam di kebun-kebun, pekarangan, maupun tumbuh liar di hutan. Tanaman salam jenis tanaman yang mudah untuk dikembangbiakkan, yaitu dengan cara pencangkakan (Mardiana, 2013). Beberapa nama yang dimiliki oleh tanaman salam yaitu Sumatera (meselangan), Melayu (ubar serai), Sunda (gowok), Madura (salam) dan kangean (kastolam). Nama asing daun salam yaitu salam *leaf* (Dalimartha, 2000).

Tanaman salam ini terdiri dari daun, batang, bunga, akar dan buah. Bagian tanaman salam yang paling banyak dimanfaatkan adalah bagian daunnya. Masyarakat umumnya memanfaatkan daun salam sebagai rempah dalam masakan dengan tujuan memberikan aroma yang khas dalam masakan namun tidak memberikan aroma yang keras.

Selama ini masih banyak masyarakat yang belum mengetahui manfaat daun salam. Khasiat daun salam dalam mengobati penyakit telah diperkuat oleh beberapa riset ilmiah. Riset yang dilakukan oleh Beni Warman dari FMIPA Universitas Andalas dan Retno dari Universitas Gadjah Mada memperkuat bukti kehebatan daun salam. Keduanya menyimpulkan bahwa ekstrak daun salam berkhasiat menghambat pertumbuhan bakteri-bakteri penyebab penyakit, seperti bakteri *Escherichia coli*, *Vibrio cholera* dan *Salmonella sp* (Mardiana, 2013). Hasil penelitian di FMIPA Universitas Indonesia dan Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada diketahui bahwa daun salam berkhasiat menurunkan tekanan darah dan kolesterol darah.

Daun salam mengandung tanin, minyak atsiri (*salamol* dan *eugenol*), flavonoid (*quercetin*, *quercitrin*, *myrcetindan* *myrcitrin*), seskuiterpen, triterpenoid, fenol, steroid, sitral, lakton, saponindan karbohidrat. Oleh Badan POM telah menetapkan daun salam sebagai salah satu dari sembilan tanaman obat unggulan yang telah diteliti atau diuji secara klinis untuk menanggulangi masalah kesehatan tertentu (Purwati, 2004). Daun salam banyak digunakan dalam bidang kesehatan dan medis. Seperti dalam pembuatan obat

obatan, baik dalam bentuk pil maupun serbuk. Sedangkan untuk dikonsumsi dalam bentuk minuman daun salam diolah menjadi teh herbal yang masih tradisional. Dengan perkembangan zaman dan kemajuan teknologi yang semakin canggih saat sekarang ini, maka dilakukan proses pengolahan daun salam yang lebih praktis dan efisien. Pengolahan untuk memperpanjang umur simpan dan nilai kegunaan daun salam adalah dengan memanfaatkannya sebagai bahan baku dalam pembuatan minuman serbuk instan. Pengolahan daun salam menjadi minuman serbuk instan diharapkan dapat memudahkan masyarakat dalam mengkonsumsi dan memanfaatkan khasiat-khasiat dari daun salam serta dapat menambah nilai ekonomis pada produk yang dihasilkan (Sugito, 2003).

Minuman serbuk instan adalah minuman yang berupa serbuk yang terbuat dari bahan buah-buahan, rempah-rempah, biji-bijian dan daun yang dapat langsung diminum dengan cara diseduh dengan air matang baik dingin maupun panas (Ramadina, 2013). Pada pembuatan minuman serbuk instan ini pengolahannya dengan cara mengekstrak daun salam yang ditambahkan dengan bahan pengisi, lalu dilakukan proses pengeringan dengan *spray drying*. Bahan pengisi yang biasa digunakan untuk pembuatan minuman serbuk instan adalah maltodekstrin. Tujuan dari penambahan maltodekstrin adalah untuk melapisi komponen flavor, meningkatkan jumlah total padatan, memperbesar volume, mempercepat proses pengeringan, mencegah kerusakan bahan akibat panas serta meningkatkan daya kelarutan dan sifat organoleptik minuman serbuk instan (Oktaviana, 2012).

Menurut penelitian Putra (2013), dengan menggunakan kulit manggis dengan variasi penggunaan maltodekstrin yang ditambahkan yaitu (10%, 15%, 20%). Dimana semakin banyak penambahan maltodekstrin, kadar airnya semakin menurun, kadar abu serta semakin cepat waktu larutnya. Sedangkan aktivitas antioksidannya semakin tinggi dan total mikroorganisme meningkat.

Dari penjelasan diatas, maka dilakukan penelitian pendahuluan dengan mencari formula minuman serbuk instan daun salam. Dimana penambahan maltodekstrin dimulai dari konsentrasi 10%-22,5%. Dari hasil penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, maka didapatkanlah hasilnya yaitu maltodekstrin 10% menghasilkan warna hijau daun yang menarik.

Berdasarkan hal tersebut, maka penulis akan melakukan penelitian tentang pembuatan minuman serbuk instan daun salam dengan penambahan maltodekstrin

10%, 12,5%, 15%, 17,5%, dan 20% dengan judul “**Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*)**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi dari maltodekstrin terhadap :

1. Karakteristik fisika yaitu rendemen, waktu larut dan bagian tidak larut
2. Karakteristik kimia yaitu kadar air, kadar abu, total polifenol dan antioksidan
3. Analisis mikrobiologi meliputi angka lempeng total serta organoleptik meliputi warna, aroma dan rasa minuman serbuk instan daun salam

1.3 Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi pengolahan daun salam dalam pembuatan minuman serbuk instan.
2. Memberikan nilai tambah daun salam dalam pengolahan menjadi minuman serbuk instan yang kaya antioksidan.

