

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Senduduk merupakan tumbuhan liar yang tergolong dalam famili *Melastomataceae*. Biasanya tumbuhan ini dapat tumbuh liar pada tempat-tempat yang mendapat cukup sinar matahari. Menurut Dalimartha, Angela, dan Nusatya (1999), bagian tumbuhan senduduk seperti buah, daun, akar dan biji dapat dijadikan sebagai pengobatan berbagai penyakit. Buah senduduk dapat digunakan sebagai pewarna alami pada minuman dan diidentifikasi mengandung senyawa antosianin (Arja, Darwis, dan Santoni, 2013). Pemanfaatan buah senduduk sebagai pewarna alami telah diaplikasikan pada selai jerami nangka, dimana dengan penambahan ekstrak buah senduduk dapat memperkuat warna dan meningkatkan aktivitas antioksidan pada selai tersebut (Sayuti, Azima, dan Marisa, 2015). Selain buah senduduk yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami, Gholib (2009) juga menyatakan bahwa, daun muda senduduk dapat dimakan sebagai lalapan untuk pengobatan rematik, radang sendi (arthritis) dan untuk relaksasi pada kaki. Senduduk juga dapat digunakan untuk mengobati gangguan pencernaan (dispepsi), disentri basiler, diare, hepatitis, keputihan (leukorea), sariawan, busung air, dan bisul (Dalimartha *et al.*, 1999). Di daerah Sulawesi Selatan, daun dan buah senduduk dimanfaatkan masyarakat sebagai obat penutup luka, sakit perut, obat batuk, dan sakit gigi dengan cara daun direbus untuk obat batuk, dikunyah untuk obat sakit perut, ditempelkan untuk obat penutup luka, dan getah ditetesi untuk obat sakit gigi (Tambaru, 2017). Selain itu, sebagian masyarakat Sumatera Barat, khususnya daerah Lubuak Tampuruang, Kuranji juga mengkonsumsi daun muda senduduk sebagai lauk dengan cara digulai dan dipercaya baik untuk kesehatan jantung.

Daun senduduk mengandung senyawa flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan dan juga senyawa-senyawa lainnya seperti triterpene, steroid, saponin dan tanin. Senyawa-senyawa tersebut merupakan senyawa fitokimia yang memiliki fungsi tertentu bagi kesehatan manusia. Penelitian mengungkapkan bahwa saponin dapat berfungsi sebagai antikanker, antimikroba, meningkatkan sistem imunitas

dan menurunkan kolesterol (Mamat, Kamarolzaman, Yahya, Mahmood, Shahril, Jakius, Mohtarurudin, Susanti, Taher, dan Zakaria, 2013; Winarti, 2010).

Beberapa penelitian menyatakan bahwa ekstrak daun senduduk mempunyai aktivitas antibakteri terhadap *Escherichia coli* penyebab infeksi pada saluran pencernaan/diare dan antifungi terhadap kapang *Trichophyton mentagrophytees* sebagai agen penyebab penyakit kurap (*ringworm*) (Purwanto, 2015; Gholib, 2009). Berdasarkan potensi dan komponen senyawa yang dimiliki daun senduduk, maka perlu dilakukannya upaya pengembangan dan pemanfaatan daun tersebut.

Salah satu upaya pemanfaatan daun senduduk adalah menghasilkan produk pangan fungsional dengan menambahkan daun tersebut pada pembuatan produk makanan ringan seperti *crackers*. Menurut SNI biskuit 2973:2011, *Crackers* merupakan jenis biskuit atau kue kering yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi atau tidak, berbentuk pipih dan apabila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis. Bahan utama dalam pembuatan *crackers* adalah tepung dan lemak, sehingga *crackers* dapat dijadikan sebagai cemilan yang praktis untuk menghilangkan rasa lapar sementara sebelum mengonsumsi makanan pokok. Adanya penambahan daun senduduk pada produk *crackers* diharapkan dapat menghasilkan *crackers* yang tidak hanya mengandung komponen gizi, namun juga memiliki nilai tambah yang bersifat fungsional. Selain itu, *crackers* dipilih sebagai produk yang akan dibuat karena *crackers* juga disukai oleh semua kalangan dan relatif mudah dalam pembuatannya.

Berdasarkan pra-penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, penambahan 10% daun senduduk menghasilkan *crackers* yang memiliki tekstur sedikit kasar pada lidah tetapi masih dapat diterima. Namun, jika ditambahkan lebih dari 10% kemungkinan produk tidak akan disukai konsumen karena teksturnya yang kasar. Daun senduduk yang digunakan diambil berdasarkan penelitian pendahuluan yang dilakukan yaitu pada urutan ke1-3 termasuk pucuk, jika digunakan daun yang lebih tua atau lewat dari urutan tersebut maka *crackers* daun senduduk yang dihasilkan terasa kasar bila dimakan. Penambahan 10% daun senduduk tersebut mengacu pada penelitian Sayuti, Permata dan Anggraini (2013). Untuk itu, penulis menambahkan daun senduduk dengan persentase berdasarkan berat tepung terigu yaitu 0% (kontrol), 4%, 6%, 8%, dan 10%.

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk melihat karakteristik *crackers* yang dihasilkan dengan penambahan senduduk. Untuk itu, penulis akan melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Daun Senduduk (*Melastoma Malabathricum* L) terhadap Karakteristik *Crackers*”.**

1.2 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan daun senduduk yang berbeda terhadap karakteristik *crackers* yang dihasilkan.
2. Mengetahui pengaruh penambahan daun senduduk yang berbeda terhadap penerimaan *crackers* oleh panelis berdasarkan organoleptik.

1.3 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian yang dilakukan adalah dapat mengembangkan produk pangan fungsional berbasis daun senduduk.

1.4 Hipotesa

- H_0 : Penambahan daun senduduk yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik *crackers* yang dihasilkan.
- H_1 : Penambahan daun senduduk yang berbeda berpengaruh nyata terhadap karakteristik *crackers* yang dihasilkan.