

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kersen (*Muntingia calabura* Linn) dapat dengan mudah ditemukan di Indonesia. Kersen merupakan tumbuhan yang berasal dari daerah Amerika dan secara luas dikultivasi di daerah Asia. Tanaman ini dalam bahasa daerah Jawa disebut talok, kersem, keres, kersen (Sunda), di daerah Jakarta kadang-kadang disebut ceri dan di daerah Lumajang disebut baleci. Penggunaan tumbuhan kersen secara tradisional digunakan untuk penyembuhan asam urat, antiseptik, antiinflamasi, antitumor, antioksidan, obat sakit kuning, diabetes memelihara kesehatan hati dan ginjal, mencegah kanker, dan meningkatkan kebugaran tubuh (Zakaria dkk, 2006).

Kersen (*Muntingia calabura* Linn) adalah salah satu tumbuhan yang berpotensi sebagai antioksidan. Ekstrak Daun Kersen mengandung komponen aktif saponin, flavonoid dan tannin, yang memiliki kandungan tertinggi ketika diekstraksi menggunakan pelarut metanol dan etanol (Surjowardojo dkk, 2014). Ekstrak hasil isolasi daun kersen adalah flavonoid auron, flavonol dan flavon yang memiliki daya hambat terhadap beberapa jenis bakteri (Arum dkk, 2012).

Kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan telah meningkat dalam dasawarsa ini. Masyarakat tidak hanya menilai dari segi gizi dan lezatnya suatu produk, namun mempertimbangkan pengaruh produk tersebut terhadap kesehatannya tubuhnya. Dengan adanya pemahaman seperti ini menuntut suatu bahan pangan tidak hanya bergizi dan lezat, tetapi juga mempunyai peranan penting bagi kesehatan. Salah satu jenis produk yang cukup menjadi perhatian bagi masyarakat adalah pangan yang mengandung antioksidan (Hermansyah, 2012).

Berbagai bentuk produk pangan dapat diproduksi dengan tujuan mengembangkan dan pemanfaatan hasil yang maksimal terhadap hasil pertanian, salah satunya dijadikan produk pangan bergizi seperti produk olahan pangan yang berbentuk *crackers*. Karena lebih praktis dalam penyajian dan memiliki daya simpan yang relatif lama. *Crackers* adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan keras melalui proses fermentasi/pemerataan, berbentuk pipih yang rasanya mengarah asin

dan relatif renyah, serta bila dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis. Bahan dasar dalam pembuatan *crackers* adalah tepung terigu, lemak, garam, gula dan ditambahkan air. Bahan-bahan tambahan lain yang digunakan adalah bahan pengembang seperti bikarbonat, susu bubuk atau skim yang dicampurkan hingga menjadi adonan sampai homogen setelah itu dilakukan proses fermentasi selama kurang lebih satu jam (Smith, 1972).

Berdasarkan penelitian Laswati dkk, telah diketahui komposisi kimia daun kersen (*Muntingia calabura* Linn) per 100 gram yaitu kadar air 68,33%, kadar abu 5,08%, kadar lemak 1,10%, kadar protein 2,99%, kadar karbohidrat 28,76%, kadar serat 49,60%, dan energi 133,45 kkal/100 gram daun kersen serta pengaplikasiannya pada keripik daun, teh bunga, dan selai buah kersen.

Daun kersen mempunyai khasiat yang sangat unggul sebagai sumber antioksidan alami serta berpotensi sebagai antimikroba. Untuk mempermudah dalam penyajian dan pengembangannya, daun kersen diaplikasikan dalam penambahan pembuatan *crackers*, yang diharapkan dapat meningkatkan nilai fungsional dari *crackers* yang dihasilkan. Oleh karena itu, dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Daun Kersen (*Muntingia calabura* Linn) Terhadap Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan *Crackers*”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan daun kersen (*Muntingia calabura* Linn) terhadap karakteristik *crackers*.
2. Mengetahui aktivitas antioksidan *crackers* penambahan daun kersen (*Muntingia calabura* Linn) pada produk terbaik.
3. Mengetahui *crackers* dengan penambahan daun kersen (*Muntingia calabura* Linn) terbaik dan penerimaan panelis berdasarkan organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat Penelitian adalah :

1. Modifikasi pembuatan *crakers* dengan penambahan daun kersen (*Muntingia calabura* Linn)
2. Penganekaragaman produk *crackers* yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat serta meningkatkan daya guna daun kersen (*Muntingia calabura* Linn) menjadi produk yang bernilai tambah melalui produk *crackers*.

1.4 Hipotesa Penelitian

H0 : Penambahan daun kersen (*Muntingia calabura* Linn) tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik *crackers* yang dihasilkan.

H1 : Penambahan daun kersen (*Muntingia calabura* Linn) berpengaruh nyata terhadap karakteristik *crackers* yang dihasilkan.

