

BAB I. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Tanaman suruhan (*Peperomia pelucida*) merupakan tanaman yang banyak tumbuh di tanah yang lembab, tanaman ini tumbuh dengan liar dan bergerombol dan dapat ditemukan di tanah, di sekitar pot bunga, dan di bagian dinding yang retak. Tanaman suruhan memiliki nama yang berbeda di setiap wilayah. Di daerah Jawa, tanaman suruhan dinamai dengan Sladanan, Rangu – rangu. Di Sunda dinamai dengan Seladaan. Di Sumatera dinamai dengan Ketumpang ayer, dan di Tarnate dinamai dengan Gofu doroho. Tanaman suruhan banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai obat herbal yang diolah secara tradisional. Tanaman suruhan umumnya digunakan sebagai pengobatan diabetes dan asam urat dengan cara meminum air rebusan suruhan seluruh atau bagian tanaman, sebagai lalapan atau dengan cara memeras lalu menyaring dan meminum sari hasil gilingan tanaman untuk sakit perut (Kinho, Arini, Tabbu, Kama, Harwiyaddin, Kafiar, Shabri, dan Karundeng, 2011). Tarigan, Bahri, Saiful, dan Saragih (2012) telah melakukan penelitian terhadap tanaman suruhan pada mencit, dan hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak tanaman suruhan yang diambil dengan melarutkan tanaman suruhan menggunakan pelarut etanol mempunyai efek antihiperurisemia pada mencit.

Senyawa kimia yang terkandung di dalam tanaman suruhan berupa alkaloid, tanin, saponin, lemak dan minyak atsiri, serta antioksidan berupa polifenol (Kinho, *et al.*, 2011). Antioksidan merupakan suatu senyawa yang dapat menyerap atau menetralkan radikal bebas dengan cara menyumbangkan elektronnya pada molekul radikal bebas. Radikal bebas merupakan suatu molekul, atom atau beberapa grup atom yang mempunyai satu atau lebih elektron tidak berpasangan pada orbital terluarnya (Muchtadi, 2013).

Tanaman suruhan jika dikonsumsi dalam bentuk minuman, memiliki rasa yang hambar. Oleh karena itu, penambahan perasa alami lain akan dapat menutupi rasa hambar pada minuman tanaman suruhan. Salah satu perasa alami yang mudah ditemukan adalah perasa dari jeruk sambal atau beberapa wilayah menyebutnya jeruk kasturi. Jeruk kasturi memiliki rasa yang asam dengan aroma kasturi yang

khas. Dengan rasa yang asam dan aroma yang khas inilah dapat memberikan kesegaran pada minuman dan dapat menutupi rasa hambar pada minuman tanaman suruhan.

Hasil penelitian Bhat, Nor, Che, Liong, dan Karim (2011) menyatakan bahwa pada jeruk kasturi terdapat asam askorbat sebanyak $40,20 \pm 0,5$ mg/100 ml. Hasil penelitian Ramadhani, Samudra, dan Pratiwi (2020), menyatakan bahwa dalam jeruk kasturi terdapat flavonoid dengan kadar flavonoidnya 10,958 mg/QE. Dari penelitian Fenita (2009) yang mengatakan bahwa zat - zat aktif seperti asam sitrat, tannin, saponin, vitamin C dan flavonoid dalam jeruk nipis dapat mengurangi ekskresi dari kelenjer empedu mengurangi produksi asam - asam empedu yang menyebabkan penurunan absorpsi asam - asam lemak dan kolesterol.

Berdasarkan pemaparan di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang campuran Serbuk instan jeruk kasturi dengan Serbuk instan tanaman suruhan terhadap flavour dan aktivitas antioksidan. Dengan demikian penulis memberi judul pada penulisan ini adalah “ **Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Jeruk Kasturi (*Citrus Microcarpa*) Terhadap Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Suruhan (*Peperomia Pelucida*)**”

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mempelajari karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik dari minuman instan yang dihasilkan.
2. Mengetahui pengaruh penambahan jeruk kasturi dalam berbagai konsentrasi terhadap aktivitas antioksidan pada serbuk minuman instan suruhan.
3. Mempelajari pengaruh penambahan jeruk kasturi terhadap organoleptik serta menentukan perlakuan terbaik dari minuman instan yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai :

1. Memberikan informasi ilmiah tentang minuman instan dari campuran Serbuk instan tanaman suruhan dan Serbuk instan jeruk kasturi.
2. Menghasilkan minuman instan yang mengandung aktivitas antioksidan.

1.4 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah :

- H0 : Penambahan jeruk kasturi dalam berbagai konsentrasi tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisik, karakteristik kimia dan organoleptik yang ada dalam Serbuk Minuman Instan Suruhan.
- H1 : Penambahan jeruk kasturi dalam berbagai konsentrasi berpengaruh terhadap karakteristik fisik, karakteristik kimia dan organoleptik yang ada dalam Serbuk Minuman Instan Suruhan.



