

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Di zaman modern ini, manusia perlu menjaga kekebalan dan daya tahan tubuh. Ada banyak cara untuk meningkatkan kekebalan dan daya tahan tubuh, antara lain olahraga teratur, berjemur, makan sehat (Mawardika & Istiqomah, 2021) dan makanan sehat termasuk minuman herbal. Minuman herbal adalah minuman fungsional yang terbuat dari daun, bunga, biji dan akar selain pohon teh (*Camelia sinensis*) (Yamin et al., 2017). Sebuah studi yang dilakukan oleh (Sutakwa & Wiratara, 2022) menemukan bahwa 91,1% mengkonsumsi minuman herbal tradisional selama pandemi Covid-19. Salah satu inovasi minuman herbal saat ini adalah minuman celup. Keunggulan minuman herbal celup antara lain bentuknya yang kecil, mudah dibawa, umur simpan yang lama, dan tidak ada endapan karena terdapat kantong yang berfungsi sebagai filter. Di antara banyak tanaman yang digunakan sebagai bahan baku minuman herbal, ada tanaman yang kurang dimanfaatkan sebagai minuman herbal, salah satunya kenikir.

Kenikir (*Cosmos caudatus*) merupakan salah satu tumbuhan yang sudah tidak asing lagi dan biasa dikonsumsi sebagai lalapan. Menurut (Fatanah et al., 2016), daun kenikir yang masih muda memiliki antioksidan yang lebih banyak dibandingkan dengan daun yang lebih tua. Antioksidan bekerja dengan cara menangkap radikal bebas, mencegah sel kanker berubah menjadi obat antikanker (Mappa et al., 2021).

Sebuah penelitian oleh (Kusuma et al., 2021) menyatakan bahwa teh herbal kenikir mengandung aktivitas antioksidan 86,36%, tetapi kurang menarik karena rasa dan aroma yang kurang disukai oleh masyarakat umum. Oleh karena itu, cara lain yang dilakukan adalah dengan penambahan daun stevia kering sebagai penambah karakteristik.

Stevia (*Stevia rebaudiana*) merupakan tanaman yang digunakan sebagai pemanis alami pengganti gula, bebas kalori dan dapat digunakan sebagai pengganti gula bagi penderita diabetes atau yang sedang menjalani program diet (Sinulingga et al., 2021). Stevia 100-200 kali lebih manis dari sukrosa. Rasa manis ini disebabkan adanya senyawa yang disebut steviosida di dalam daun (Aina et al., 2020) juga merupakan glikosida yang terdiri dari glukosa, sophorose, dan steviol (Raini & Ani, 2011). Daun stevia juga memiliki kandungan antioksidan yang sangat tinggi yaitu 89,52% (Hastuti & Rustanti, 2014). Beberapa pemanis yang digunakan dalam campuran minuman herbal selain gula tebu dan stevia adalah *scardate* (Fadilla et al., 2022). Berdasarkan hal tersebut, menarik untuk dilakukan penelitian tentang produksi minuman herbal dengan bahan baku daun kenikir dan penambahan daun stevia.

## **1.2 Rumusan masalah**

- a. Bagaimana pengaruh penambahan daun stevia kering dan suhu pengeringan terhadap minuman herbal celup daun kenikir (*Cosmos caudatus*) terhadap karakteristik kimia (kadar air, aktivitas antioksidan, total fenolik, pH dan rendemen)?

- b. Bagaimana pengaruh penambahan daun stevia kering dan suhu pengeringan terhadap organoleptik (aroma, rasa, warna dan tingkat kesukaan) minuman herbal celup daun kenikir (*Cosmos caudatus*)?

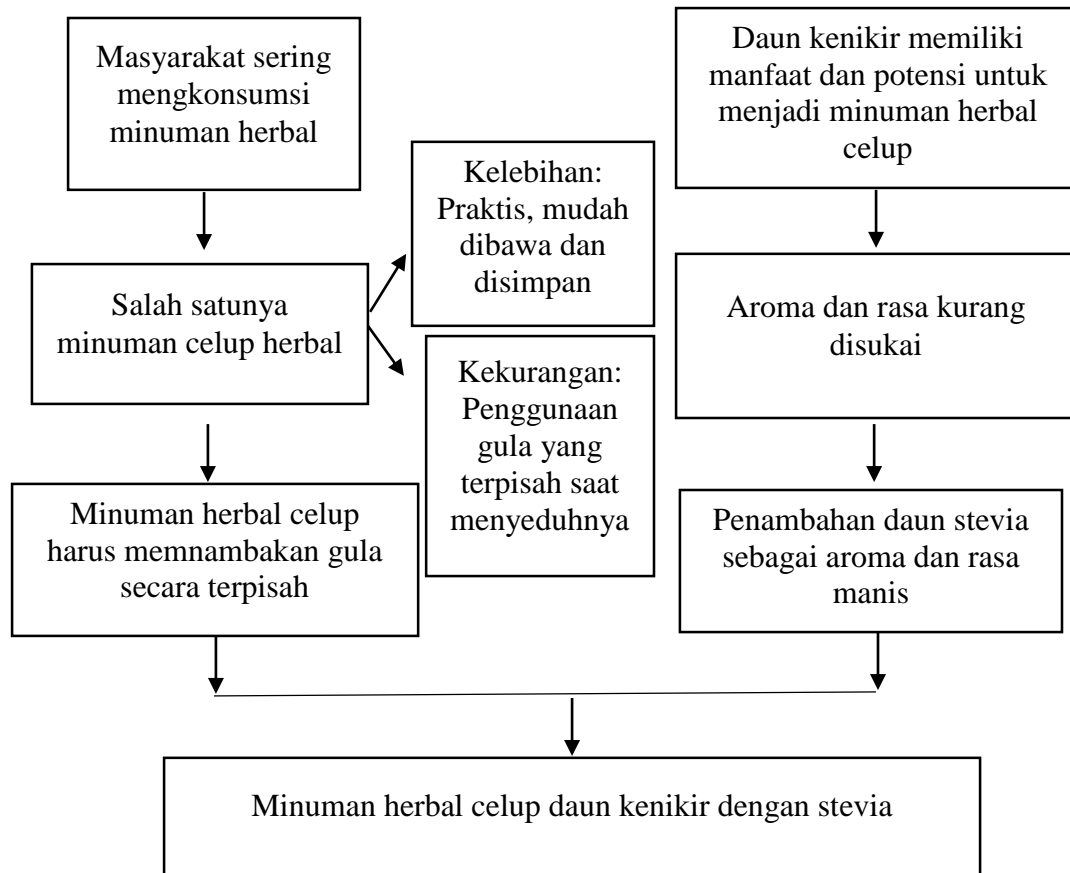
### **1.3 Tujuan**

- a. Menganalisis pengaruh penambahan daun stevia kering dan suhu pengeringan terhadap minuman herbal celup daun kenikir (*Cosmos caudatus*) terhadap karakteristik kimia (kadar air, aktivitas antioksidan, total fenolik, pH dan rendemen)
- b. Menganalisis pengaruh penambahan daun stevia kering dan suhu pengeringan terhadap organoleptik (aroma, rasa, warna, dan tingkat kesukaan) minuman herbal celup daun kenikir (*Cosmos caudatus*)

### **1.4 Manfaat penelitian**

- a. Peneliti: Dapat menerapkan ilmu yang diperoleh di perkuliahan, mendapatkan pengalaman melakukan penelitian secara langsung
- b. Ilmu pengetahuan: Dapat menjadi publikasi ilmiah sebagai salah satu kekayaan intelektual mengenai diversifikasi minuman herbal celup yang ada
- c. Masyarakat: Dapat meningkatkan diversifikasi minuman herbal celup yang sudah ada, meningkatkan nilai jual daun kenikir, dapat menjadi acuan untuk membuat produk minuman herbal celup daun kenikir dengan daun stevia.

### 1.5 Kerangka pemikiran



Gambar 1.1 Diagram kerangka pemikiran