

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Badan Pusat Statistik Indonesia populasi remaja di Indonesia pada tahun 2020 berdasarkan jenis kelamin didapatkan data remaja laki-laki berjumlah 22.945,5 jiwa sedangkan remaja perempuan berjumlah 21.563 jiwa, dengan total keseluruhan remaja laki-laki dan perempuan di Indonesia sebanyak 44.508,5 jiwa. Menurut WHO remaja adalah penduduk dalam rentang usia 10-19 tahun, sedangkan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 25 tahun 2014, remaja adalah penduduk dalam rentang usia 10-18 tahun (Kementerian Kesehatan RI, 2017). Seiring dengan peningkatan populasi remaja di Indonesia masalah asupan gizi remaja perlu mendapatkan perhatian khusus (Rahmayani, 2017).

Pangan memegang peranan penting dalam kehidupan manusia, karena pangan merupakan salah satu kebutuhan primer, selain sandang dan papan. Pangan yang sehat mencakup pangan yang bergizi dan aman dikonsumsi (Sari, 2015). Pemanfaatan pangan merupakan salah satu elemen dari ketahanan pangan. Dalam hal ini pemanfaatan pangan menggambarkan bagaimana pangan yang sudah tersedia dan diakses oleh masyarakat itu dimanfaatkan, atau dikonsumsi untuk mewujudkan sumber daya manusia yang sehat dan produktif (Hermanto, 2015).

Salah satu pemanfaatan pangan yang berpotensi dalam pembuatan makanan ringan adalah tanaman sirsak. Tanaman sirsak (*Annona Muricata*

Linn) berasal dari bahasa Belanda, yaitu *zuurzak* artinya kantong asam (Adri and Hersoelistyorini, 2013). Kebanyakan orang memanfaatkan sirsak hanya pada dagingnya saja, namun sebenarnya bagian daun, biji, kulit batang akar dan bunga juga dapat dimanfaatkan khususnya bagi kesehatan. Penyebabnya karena kurangnya pengetahuan tentang manfaat daun sirsak (Sunarjono, 2009).

Daun sirsak merupakan salah satu bagian dari tanaman sirsak yang telah banyak diteliti kandungan gizi dan kegunaannya. Salah satu yang paling menonjol dari kandungan tanaman sirsak adalah antioksidan terutama pada bagian daunnya yang mengandung antioksidan paling tinggi. Antioksidan yang terdapat dalam daun sirsak diantaranya *acetogenin*, *annonatacin*, *annonacatalin*, *annonahexocin*, *annonacin*, *annomuricin*, *annomurin*, *anonol*, *caclourin*, *genticic acid*, *gegantronin*, *linoleic acid* dan *muricapentocin* (Priestnall *et al.*, 2020). Senyawa lainnya yang terkandung dalam daun sirsak diantaranya yaitu *steroid/terpenoid*, *flavonoiarin*, *alkaloid*, vitamin C dan *tanin* (Adri and Hersoelistyorini, 2013).

Pada bidang pangan, tanaman sirsak telah digunakan untuk mengatasi asam urat. Daun tanaman sirsak dapat dikonsumsi dalam kondisi segar, dimasak, atau disimpan dalam bentuk tepung selama beberapa bulan tanpa pendinginan dan tanpa terjadi kehilangan nilai gizi. Proses pengolahan daun sirsak menjadi tepung akan dapat meningkatkan nilai kalori dan kandungan protein. Hal ini disebabkan karena pada saat proses pengolahan daun sirsak menjadi tepung akan terjadi pengurangan

kadar air yang terdapat dalam daun sirsak. Daun sirsak juga memiliki kadar bahan kering 87,58%, abu 8,93%, protein 16,9%, serat kasar 28,3%, lemak kasar 4,76% dan 2,09% kalsium. Terdapat pula 4,08% hemiselulosa, 34,71% selulosa, 14,64 lignin dan 0,25% silika pada tepung daun sirsak (Astuti, Arso and Wigati, 2015). Tanaman sirsak dapat menjadi alternatif sumber protein yang berpotensi untuk dijadikan tepung, dimana dalam 100 gram tepung daun sirsak memiliki kandungan protein sebesar 16,9%. Salah satu produk olahan dari tepung daun sirsak yaitu *cookies*.

Cookies merupakan varian kue kering yang disukai oleh remaja. *Cookies* biasanya bertekstur padat dan relatif renyah. *Cookies* daun sirsak masih menjadi hal yang asing bagi masyarakat karena biasanya hanya air rebusannya saja yang dimanfaatkan. Bahan pengikat di dalam formula tersebut salah satunya tepung rendah protein (Wahyani *et al.*, 2021).

Dari uraian diatas peneliti tertarik untuk mensubstitusikan tepung daun sirsak terhadap *cookies*. Selain tepung daun sirsak agar dapat dimanfaatkan juga menambah keanekaragaman pangan di masyarakat. Diperlukan untuk melakukan uji penilaian organoleptik agar didapatkan produk yang paling disukai dari olahan tepung daun sirsak sehingga sangat potensial dalam pembuatan makanan ringan bagi remaja.

B. Rumusan Masalah

Menurut WHO remaja adalah penduduk dalam rentang usia 10-19 tahun. Seiring dengan peningkatan populasi remaja di Indonesia masalah asupan gizi remaja perlu mendapatkan perhatian khusus. Pangan

memegang peranan penting, dimana pangan yang sehat mencakup pangan yang bergizi dan aman dikonsumsi. Salah satu pemanfaatan pangan yang berpotensi dalam pembuatan makanan ringan adalah tanaman sirsak. Tanaman sirsak dapat menjadi alternatif sumber protein yang berpotensi untuk dijadikan tepung, dimana dalam 100 gram tepung daun sirsak memiliki kandungan protein sebesar 16,9%. Pemanfaatan daun sirsak bagi remaja dibuat dalam bentuk tepung yang selanjutnya akan diolah menjadi produk *cookies*.

Berdasarkan uraian di atas maka dapat diajukan rumusan masalah, “Bagaimana Penilaian Organoleptik Pada Cookies Tepung Daun Sirsak (*Annona Muricata Linn*) Sebagai Alternatif Kudapan Bagi Remaja?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penilaian organoleptik pada cookies tepung daun sirsak (*annona muricata linn*) sebagai alternatif kudapan bagi remaja.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui formula yang paling disukai dengan cara penilaian organoleptik *cookies* tepung daun sirsak (*Annona Muricata Linn*) dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna.
- b. Mengetahui estimasi kandungan gizi *cookies* daun sirsak

D. Manfaat Penelitian

Peneliti berharap penelitian ini dapat menghasilkan beberapa manfaat di antaranya untuk :

1. Remaja

Adanya camilan yang sehat bagi remaja, sehingga meningkatkan kualitas kehidupan di masa mendatang.

2. Masyarakat

Sebagai salah satu pilihan tentang bahan pangan dengan variasi produk dari daun sirsak yang dijadikan camilan sehat.

3. Bagi Industri Pangan

Peluang bagi industri pangan untuk pengembangan modifikasi pangan yang bergizi tinggi dengan bahan baku yang ekonomis.

4. Institusi Pendidikan

Menjadi referensi untuk peneliti selanjutnya dan dapat menambah pemberdayaan pustaka di Program Studi DIII Gizi Cirebon.

5. Peneliti

Peneliti dapat membuat formulasi tepung daun sirsak (*Annona Muricata Linn*) yang dijadikan produk olahan *cookies* sebagai salah satu pilihan camilan sehat bagi remaja. Hasil penelitian diharapkan menjadi pemanfaatan teknologi pangan khususnya dalam pembuatan olahan *cookies*.