

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sirsak (*Annona muricata* Linn.) termasuk tanaman tahunan yang dapat tumbuh dan berbuah sepanjang tahun. Tanaman sirsak berasal dari daerah tropis Amerika, yaitu sekitar Peru, Meksiko, dan Argentina. Kata sirsak berasal dari bahasa Belanda, yaitu zuurzak, Kata zuur berarti asam, zak berarti kantong. Jadi, secara harafiah diartikan sebagai kantong yang rasanya asam. Di Malaysia, sirsak disebut durian belanda/*Dutch duricun* (Senior, 2006).

Menurut data BPS (2008) produksi buah sirsak di seluruh Indonesia mencapai 55.042 ton, dengan jumlah produksi untuk daerah Jawa Barat mencapai sekitar 17.243 ton, dan volumenya menunjukkan kecenderungan meningkat pada tingkat Nasional.

Buah sirsak mengandung khasiat bagi kesehatan seperti pengobatan batu empedu, antisebelit, asam urat, dan meningkatkan selera makan.

Buah sirsak juga mengandung serat yang berfungsi memperlancar pencernaan, terutama untuk pengobatan sembelit, Sirup buah sirsak di dalam sistem pencernaan akan meningkatkan selera makan. Kegunaan lain dari sirup buah ini adalah untuk pengobatan pinggang pegal dan nyeri, penyakit wasir (ambeien), batu empedu, dan lain-lain (Senior, 2006).

Sirup merupakan larutan gula pekat yang digunakan sebagai bahan minuman dengan atau tanpa ditambahkan asam (asam sitrat, asam tartarat dan asam laktat), aroma, dan zat warna (SII-0153-77). Salah satu sirup buah yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah sirup buah sirsak. Pembuatan sirup buah sirsak memiliki kelemahan yaitu, warna sirup yang dihasilkan berwarna putih pucat sehingga penampilan sirup sirsak kurang disukai oleh konsumen.

Selain itu kandungan vitamin C dalam proses pengolahan sirup buah sirsak jika mengalami kerusakan untuk memperbaiki warna dan mempertahankan kandungan vitamin C dapat ditambahkan dengan teh bunga rosella. Teh bunga rosella mempunyai warna merah menarik dan kandungan vitamin C yang tinggi. Penambahan teh bunga rosella dalam pembuatan sirup buah sirsak diharapkan mampu memperbaiki warna dan mempertahankan kadar vitamin C

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian yang dilakukan adalah

- a. Bagaimana formulasi yang tepat untuk membuat sirup buah sirsak dengan penambahan teh bunga rosella.
- b. Apa pengaruh penambahan teh bunga rosella terhadap mutu organoleptik , fisik dan kimia sirup buah sirsak yang dihasilkan.
- c. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap sirup buah sirsak

## **1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

1.3.1 Tujuan Penelitian adalah

- a. Untuk mengetahui pengaruh penambahan teh bunga rosella terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia pada sirup buah sirsak
- b. Untuk mengetahui formulasi yang tepat untuk pembuatan sirup buah sirsak dengan penambahan teh bunga rosella dan untuk mengetahui Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap sirup buah sirsak

### 1.3.2 Manfaat Penelitian

Adanya penelitian ini diharapkan memberikan manfaat antara lain :

- a. Memberikan informasi tentang pemanfaatan buah sirsak dan teh bunga rosella.
- b. Memberikan informasi tentang pemanfaatan buah sirsak dan teh bunga rosella menjadi alternative bahan pangan yaitu sirup buah sirsak
- c. Menemukan formulasi yang tepat dalam pembuatan sirup dari buah sirsak dengan penambahan teh bunga rosella.
- d. Memberikan informasi mengenai manfaat kesehatan yang terkandung dalam sirup buah sirsak dengan penambahan teh bunga rosella