

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Tanaman katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr.) telah lama dikenal masyarakat di Indonesia sebagai tanaman sayuran dengan kandungan gizi yang cukup tinggi. Kandungan nutrisi daun katuk per 100 gram adalah, kalori 59 kal., protein 4,8 g, lemak 1g, karbohidrat 11 g, kalsium 204 mg, fosfor 83 mg, besi 2,7 mg, vitamin A 10370 SI, vitamin B1 0,1 mg, vitamin C 239 mg, air 81 g b.d.d (40%) (Wiradimadja dkk., 2010). Kelemahan daun katuk adalah memiliki rasa alami yang kurang diminati oleh konsumen, oleh karena itu diperlukan cara pengolahan yang lebih beragam agar lebih disukai. Flavonoid yang terkandung dalam daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr) memiliki kemampuan sebagai antioksidan yang kuat (Zuhra dan Sihotang, 2008).

Daun katuk memiliki banyak manfaat seperti memperbanyak Air Susu Ibu (ASI), mengatasi sembelit, menurunkan berat badan, antihipertensi, antihiperlipidemia, konstipasi (Zukhri dkk., 2018) dan dapat mengatasi infeksi yang diakibatkan oleh bakteri gram positif karena di dalam daun katuk tersebut mengandung antibiotik yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri bakteri gram positif (Santoso, 2014).

Selai termasuk produk olahan pangan yang berasal dari buah-buahan. Permintaan selai terus meningkat karena produk ini sangat digemari di semua kalangan sebagai tambahan untuk konsumsi roti. Selai yang beredar di pasar kebanyakan berupa selai oles dengan cara penyajian yang kurang praktis. Pembuatan selai lembaran merupakan modifikasi selai oles menjadi lembaran

yang bersifat kompak, plastis, dan tidak lengket serta mudah dipergunakan (Putri dkk., 2013)

Selai mempunyai tekstur kental atau semi padat, terbuat dari campuran 45 bagian buah-buahan dan 55 gula. Bahan tambahan pembuatan selai adalah pektin, asam, dan gula dengan perbandingan tertentu. Asam yang umum ditambahkan dalam pembuatan selai adalah asam sitrat (Habibah dkk., 2015). Proporsi pada pembuatan selai adalah: pektin 1% b/b; gula 50-75% b/b; asam buah 1% b/b dan air 33-38% b/b dari berat bubur buah (Basu *et al.*, 2007). Apel Anna memungkinkan sebagai bahan baku pembuatan selai lembaran karena memiliki pektin tinggi, yaitu 9-15% dan memiliki keasaman yang sesuai dengan persyaratan, yaitu 3,46 (Iswara, 2017).

Kesadaran masyarakat terhadap kelestarian lingkungan dan kesehatan yang terus meningkat, menyebabkan produk makanan dengan tingkat keamanan (*food safety attributes*), kandungan gizi (*nutritional attributes*) dan label ramah lingkungan (*eco-labelling attributes*) mulai diminati (Sumarwan dkk., 2008). Hal ini semakin meningkatnya permintaan masyarakat terhadap produk pangan yang mempunyai manfaat yang baik, mempunyai klaim gizi dan kesehatan, mengandung serat, rendah kalori, bersifat mengobati (Sibuea dkk., 2016).

Selai lembaran berpotensi dikembangkan di Indonesia karena merupakan salah satu produk yang memiliki keunikan dan daya tarik. Sebagai diversifikasi produk pangan yang memiliki keunggulan dalam proses penyajian dan konsep pengemasan. Penyajian selai lembaran adalah dengan cara melepas dari kemasan kemudian diletakkan di atas roti tawar, karena bentuk selai telah disesuaikan dengan bentuk roti tawar. Selai lembaran memiliki konsep sekali pakai karena dikemas dalam kemasan berukuran seperti roti tawar yang berbentuk lembaran sementara selai oles dikemas dalam botol atau jar yang memiliki konsep buka tutup sehingga memungkinkan selai mengalami penurunan

mutu. Perbedaan proses penyajian tersebut menunjukkan bahwa selai lembaran dianggap lebih cepat dan praktis dibanding selai oles dan perbedaan konsep pengemasan memungkinkan selai lembaran lebih awet dan dapat mempertahankan mutu dibanding dengan oles. Selai lembaran juga memberikan hasil yang relatif merata pada roti tawar dibandingkan dengan selai oles.

Berdasarkan latar belakang diatas maka perlulah dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan daun katuk dalam pembuatan selai lembaran apel untuk menghasilkan produk dengan kandungan senyawa antioksidan cukup tinggi. Pembuatan selai apel dan daun katuk diharapkan dapat menambah keragaman pangan yang memiliki manfaat bagi kesehatan, yaitu khasiat apel dan daun katuk dalam mencegah beberapa penyakit karena mengandung senyawa antioksidan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Berapakah penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr.) terbaik dalam pembuatan selai apel lembaran terhadap sifat fisikokimia?
2. Berapakah penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr.) terbaik dalam pembuatan selai apel lembaran terhadap sifat organoleptik?
3. Berapakah penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr.) terbaik dalam pembuatan selai apel lembaran terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui berapa penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr.) terbaik dalam pembuatan selai apel lembaran terhadap sifat fisikokimia
2. Untuk mengetahui berapa penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr.) terbaik dalam pembuatan selai apel lembaran terhadap sifat organoleptik
3. Untuk mengetahui berapa penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr.) terbaik dalam pembuatan selai apel lembaran terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik

### **1.4. Manfaat**

Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan daun katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr.) menjadi produk selai lembaran yang praktis dan sumber antioksidan serta diharapkan dapat meningkatkan teknologi pengolahan dalam industri pangan.

### **1.5. Hipotesis**

1. Diduga penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr.) berpengaruh terhadap sifat fisikokimia selai apel lembaran.
2. Diduga penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr.) berpengaruh terhadap sifat organoleptik selai apel lembaran.
3. Diduga penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr.) berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoptik selai apel lembaran.