

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, seledri menjadi tumbuhan yang mudah ditemukan, salah satunya karena iklim yang sesuai untuk pertumbuhan seledri. Seledri tumbuh lebat dan baik ditanah berpasir serta di bawah kondisi iklim yang ringan. Seledri tidak memiliki efek samping untuk tubuh, mudah didapat, dan harganya pun terjangkau untuk semua kalangan (Wahdah dan Nurul, 2011).

Seledri (*Apium graveolens* L.) adalah sayuran daun dan tumbuhan obat yang biasa digunakan sebagai bumbu masakan. Beberapa negara termasuk Jepang, Cina, dan Korea menggunakan bagian tangkai daun sebagai bahan makanan. Di Indonesia tumbuhan ini diperkenalkan oleh penjajah Belanda dan daunnya untuk menyedapkan sup atau sebagai lalap. Penggunaan seledri paling lengkap adalah di Eropa : daun, tangkai daun, buah, dan umbinya dimanfaatkan (Cahyono, 2003).

Saat ini masyarakat mulai sadar akan pentingnya kesehatan dan masyarakat saat ini gemar menggunakan pengobatan herbal. Dikarenakan memiliki efek samping yang minimum dengan mekanisme kerja yang perlahan. Herbal adalah tanaman atau tumbuhan yang mempunyai kegunaan atau nilai lebih dalam pengobatan. Dengan kata lain, semua jenis tanaman yang mengandung bahan atau zat aktif yang berguna untuk pengobatan bisa digolongkan sebagai herbal.

Salah satunya adalah seledri. Pengobatan lebih aman dan terjangkau dibandingkan terhadap obat-obat sintetik. Saat ini olahan seledri dikenal masyarakat yaitu jus, teh, kapsul, dan yang paling sangat dikenal dalam penggunaannya di masyarakat hanya sebagai bahan tambahan atau bahan penghias.

Maka, diperlukan upaya pengembangan olahan seledri dalam bentuk minuman. Masyarakat cenderung lebih menyukai produk pangan berbentuk instan seperti minuman sirup. Daya terima sebuah produk dimasyarakat sangatlah penting dan yang paling utama yaitu bermanfaat bagi kesehatan masyarakat, maka saya mengambil judul skripsi ini untuk membuat minuman sirup berbasis seledri.

Gula terdapat dalam berbagai bentuk sukrosa, glukosa, fruktosa, dan dekstrosa. Sukrosa adalah gula yang banyak dikenal sehari-hari sebagai gula pasir dan banyak digunakan dalam industri makanan dan minuman, baik dalam bentuk kristal halus atau kasar maupun dalam bentuk cair (Winarno, 1992).

Gula ditambahkan pada produk pangan untuk meningkatkan kemanisan karena lebih banyak orang yang menyukai makanan yang lebih manis daripada sebaliknya. Buah-buahan yang diawetkan dengan gula memiliki rasa yang enak dan nilai gizi yang baik (Desrosier, 1988).

CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) sebagai salah satu bahan aditif dan sudah banyak digunakan dalam berbagai industri karena tidak beracun dan secara umum tidak menimbulkan alergi, sehingga relatif sangat aman untuk digunakan. Di Indonesia penggunaan CMC banyak dijumpai pada industri misalnya industri makanan, farmasi, kosmetik, kertas, dan industri tekstil. Berdasarkan pengamatan terhadap beberapa produk minuman yang telah beredar di Indonesia, belum ada produk minuman yang mencantumkan CMC sebagai komposisi produk.

CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) merupakan bagian komposisi minuman yakni berperan sebagai zat pengental. Dengan kentalnya minuman tersebut, produsen berharap minumannya menjadi salah satu jenis minuman yang banyak diminati masyarakat terlebih lagi jika memiliki rasa manis.

Sirup merupakan salah satu produk olahan cair yang dikonsumsi sebagian besar orang sebagai minuman pelepas dahaga. Sirup adalah sediaan pekat dalam air dari gula atau pengganti gula dengan atau tanpa bahan tambahan, bahan pewangi, dan zat aktif sebagai obat (Ansel, 2005).

Sirup adalah larutan gula pekat (sakarosa : high fructosa syrup) dengan atau tanpa penambahan tambahan makanan. Sirup memiliki kadar kekentalan cukup tinggi serta kadar gula 55–65% sehingga untuk mengonsumsinya butuh pengenceran. Pembuatan sirup dapat ditambah pewarna dan asam sitrat untuk menambah warna dan cita rasa (Satuhu, 1994).

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah gula dan CMC terhadap mutu sirup seledri.

## **1.3 Kegunaan**

1. Sebagai sumber data dalam penyusunan skripsi pada Program Studi THP, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Sumatera Utara Medan.
2. Dapat digunakan sebagai informasi tentang pembuatan sirup seledri.

## **1.4 Hipotesa Penelitian**

1. Diduga ada pengaruh penambahan jumlah gula terhadap mutu sirup seledri.
2. Diduga ada pengaruh penambahan jumlah CMC terhadap mutu sirup seledri.
3. Diduga ada pengaruh interaksi antara jumlah gula dan CMC terhadap mutu sirup seledri.