

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pengaruh tumbuhan untuk kesehatan manusia telah diteliti sejak lama. Penggunaan tumbuhan untuk pengobatan baik secara tradisional maupun nontradisional telah diteliti sejak 5000 tahun yang lalu.

Pengobatan herbal semakin populer digunakan karena memiliki efek samping yang minimum dengan mekanisme kerja yang perlahan. Salah satu tumbuhan yang sering digunakan dalam pengobatan herbal adalah seledri, baik secara langsung dalam bentuk sayuran atau sebagai ekstrak dari tanaman *Apium graveolens L.* Selain karena efek samping yang minimum, perkembangan penelitian yang signifikan terhadap obat herbal diduga berkaitan dengan ketersediannya yang tinggi di alam, sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai alternatif pengobatan yang lebih aman dan terjangkau dibandingkan terhadap obat-obat sintetik.

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

Tanaman Seledri merupakan tumbuhan yang memiliki khasiat sebagai bahan obat tradisional yang memiliki efek anti hipertensi, diuretik ringan dan antiseptik pada saluran kemih serta antirematik (Nadinah, 2008).

Saat ini olahan seledri yang telah dikenal masyarakat antara lain jus, ekstrak, teh, *snack*, dan kapsul. Belum ada pengembangan olahan seledri dalam bentuk minuman. Dengan demikian, diperlukannya upaya pengembangan olahan seledri dalam bentuk minuman. Masyarakat cenderung lebih menyukai produk pangan yang berbentuk instan seperti minuman sirup. Daya terima akan sebuah produk dimasyarakat sangatlah penting. Uji daya terima menyangkut penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangi produk tersebut.

Potensi dari tanaman seledri yang dapat bermanfaat bagi kesehatan masyarakat, maka diperlukan pengembangan dari tanaman seledri itu sendiri berupa produk minuman seperti sirup. Berdasarkan uraian tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat minuman sirup berbasis seledri yang dapat dijadikan sebagai alternative penanggulangan Hipertensi.

Sirup merupakan larutan gula pekat (sakarosa : high fructosa syrup dan atau gula invert lainnya) dengan atau tanpa penambahan tambahan makanan yang diizinkan. Sirup memiliki kadar kekentalan yang cukup tinggi serta kadar gula dalam sirup antara 55 – 65 % menyebabkan pengenceran sangat perlu dilakukan jika ingin mengkonsumsi sirup. Pembuatan sirup dapat ditambahkan pewarna dan asam sitrat untuk menambah warna dan cita rasa (Satuhu, 1994).

Prinsip Pembuatan sirup adalah Pasteurisasi. Pasteurisasi adalah Proses pemanasan dengan menggunakan suhu dibawah 100°C untuk menginaktifkan mikroba berbahaya agar memiliki daya tahan lebih lama. Sebelum proses pasteurisasi dilakukan sari buah didapat dari penghancuran buah menjadi bubur buah, lalu diperas dan disaring untuk mendapatkan sari buah, setelah itu ditambahkan gula sebagai pemanis sekaligus bahan pengawet lalu dimasukkan

kedalam botol, barulah dilakukan Pasteurisasi agar memiliki daya tahan lebih lama (Hadiwijaya dkk, 2013).

Gula ditambahkan pada produk pangan untuk meningkatkan kemanisan, 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. Gula terlibat dalam pengawetan dan pembuatan aneka ragam produk-produk makanan. Apabila gula ditambahkan dalam bahan pangan dalam konsentrasi yang tinggi (paling sedikit 40 % padatan terlarut).

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah gula dan ekstrak jeruk lemon terhadap mutu sirup seledri

## **1.3 Hipotesa Penelitian**

1. Diduga ada pengaruh penambahan jumlah gula terhadap mutu sirup seledri.
2. Diduga ada pengaruh penambahan jumlah ekstrak jeruk lemon terhadap mutu sirup seledri
3. Diduga ada pengaruh interaksi perlakuan terhadap mutu sirup seledri.

## **1.4 Kegunaan Penelitian**

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