

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sirih hitam termasuk ke dalam famili Piperaceae yang berpotensi sebagai antioksidan, antikanker, antidiabetik, dan antiinflamasi yang dapat menyembuhkan berbagai penyakit. Sirih hitam mengandung senyawa-senyawa aktif antara lain flavonoid, alkaloid, pulegon, tanin, dan minyak atsiri (Rija'i, 2015). Kandungan minyak atsiri pada sirih memiliki daya antibakteri terhadap *Streptococcus mutans*, *Streptococcus sanguis*, *Streptococcus viridans*, *Actinomyces viscosus*, dan *Staphylococcus aureus* (Hermawan, 2015).

Menurut penelitian dari Rija'i (2015) Aroma khas pada daun sirih hitam dikarenakan adanya kandungan kavikol yang merupakan senyawa turunan dari fenol. Selain kandungan zat kimia, sirih hitam juga mengandung beberapa nutrisi seperti magnesium, tembaga, zat besi dan pati. Selain itu daun ini juga mengandung serat serta Vitamin A, B kompleks, C, D, dan E (Yanti, 2012).

Daun sirih hitam juga memiliki khasiat yang dimiliki oleh daun sirih jenis lain, secara umum daun ini mampu membantu menghilangkan bau pada badan yang sumbernya karena cendawan serta bakteri. Daun ini mampu menahan perdarahan sehingga mempercepat penyembuhan luka pada kulit, sifat lainnya yakni mengerutkan yang berarti mengencerkan dan mengeluarkan dahak, meluruhkan ludah, kegunaan lainnya adalah untuk obat epistaksis, selain itu juga untuk cuci darah, asma, bronchitis, batuk rejan dan darah tinggi (Moeljanto dan Mulyono, 2004).

Pemanfaatan daun sirih hitam saat ini masih terbatas, umumnya hanya sebagai air seduhan daun sirih hitam. Hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat dalam pemanfaatan daun sirih hitam sebagai sumber bahan pangan. Beragamnya kandungan gizi pada daun sirih hitam dapat mendukung upaya penganekaragaman pangan. Salah satu olahan yang dapat dikembangkan adalah permen hard candy. Permen keras telah tersedia dalam berbagai bentuk, rasa, dan warna. Akan tetapi, bahan dasar yang digunakan masih umum seperti buah-buahan, jahe, mint, dan kacang (Pratiwi dkk., 2008).

Pemanfaatan daun sirih hitam untuk diolah menjadi permen hard candy, diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah daun sirih hitam.

Hasil penelitian Purwaningtyas (2017) menunjukkan bahwa perlakuan 5% konsentrasi ekstrak daun sirih dan 2% konsentrasi ekstrak daun suji menghasilkan permen jelly yang paling disukai (2,47). Hal ini disebabkan karena permen jelly yang dihasilkan memiliki warna hijau, memiliki tekstur yang kenyal dan memiliki rasa yang tidak terlalu pahit. Pada penelitian Pratiwi (2008) konsentrasi ekstrak daun sirih hijau dengan konsentrasi ekstrak 16% pada permen lolipop cukup banyak disukai panelis.

Olahan daun sirih hitam biasanya memiliki rasa yang pahit, hal ini disebabkan sirih hitam mengandung alkaloid. Rovira (2008) menjelaskan tiga komponen utama yang memberikan rasa pahit adalah alkaloid, peptide, dan glikosida. Untuk membuat sirih hitam diterima semua kalangan masyarakat penulis mengolahnya menjadi produk permen hard candy guna diterima oleh semua kalangan masyarakat karena tersamarkannya rasa pahit serta yang diharapkan dapat bermanfaat bagi kesehatan dan diminati masyarakat.. Sukrosa memiliki rasa yang manis, sifat alirnya baik dan larut dalam air. Sukrosa yang digunakan berlebih dapat meningkatkan kekerasan tablet, memperlama kecepatan disintegrasi, dan menyebabkan tablet menjadi brittle . Sukrosa padat dalam konsentrasi lebih besar dari 70% meningkatkan kecenderungan tablet menjadi grainy dan meningkatkan kecepatan kristalisasi (Allen, 2002).

Melihat dari literatur yang tersedia sirih hitam sangat jarang diolah sebagai produk olahan pangan. Sirih hitam kebanyakan diolah sebagai antiseptik, minuman fungsional maka dari itu penulis ingin mengangkat sirih hitam sebagai bahan utama produk pangan dengan mengaplikasikannya kedalam produk permen hard candy.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak sirih hitam terhadap daya terima *hard candy*.
2. Untuk mendapatkan perlakuan terbaik konsentrasi ekstrak sirih hitam terhadap daya terima *hard candy*.

1.3 Hipotesis Penelitian

1. Konsentrasi ekstrak sirih hitam dengan konsentrasi berbeda dapat mempengaruhi daya terima *hard candy*.
2. Terdapat perlakuan terbaik *hard candy* dengan konsentrasi ekstrak daun sirih hitam.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan meningkatkan pemanfaatan daun sirih hitam dan khususnya mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak daun sirih hitam (*piper sp.*) terhadap daya terima *hard candy*