

## Diversifikasi Rasa Minuman Herbal Sirih Cina (*Peperomia pellucida*)

Ani Martina, Nika Ropiatningsuari\*

Madrasah Tsanawiyah Sayang Ibu  
Jl. Sonokeling No. 46 Dasan Geria, Lingsar, Lombok Barat, NTB

### Article History

Received: 29 Juli 2025

Revised: 18 Agustus 2025

Accepted: 19 September  
2025

\*Corresponding Author:  
Nika Ropiatningsuari,  
Madrasah Tsanawiyah  
Sayang Ibu, Email:  
[nikaropiatnings@gmail.com](mailto:nikaropiatnings@gmail.com)

**Abstrak:** Tumbuhan sirih cina atau yang sering kita sebut dengan ketumpang air (*Peperomia pellucida*) adalah salah satu tumbuhan yang dapat ditemukan di bebatuan atau di perairan. Umumnya tanaman sirih cina dianggap gulma dan jarang dimanfaatkan, padahal memiliki potensi sebagai minuman herbal. Tanpa tambahan bahan lain, minuman dari ekstrak sirih cina memiliki rasa yang cenderung hambar dan sedikit langu, sehingga kurang diminati. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bahan pengalih rasa seperti madu, daun mint, dan garam dalam upaya diversifikasi rasa dan memperbaiki penerimaan terhadap minuman sirih cina. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan teknik simple random sampling untuk menentukan tingkat kesukaan responden. Populasi sampel yang digunakan adalah seluruh siswa PAMSI yang usianya berada di atas 12 tahun. Penelitian dilakukan dengan membuat minuman herbal dari tumbuhan sirih cina kemudian dilakukan uji organoleptik untuk menentukan tingkat kesukaan responden terhadap varian rasa yang telah dibuat. Berdasarkan hasil uji yang telah dibagikan kepada responden, diketahui bahwa sebagian besar siswa (95% atau 21 orang) memilih varian yang ditambahkan dengan madu. Sedangkan pada minuman herbal sirih cina dengan penambahan daun mint hanya disukai oleh (5% atau 1 orang). Responden berpendapat bahwa penambahan daun mint dapat membuat minuman sirih cina menjadi wangi. Hasil ini menunjukkan bahwa penambahan madu paling efektif dalam memperbaiki penerimaan dan rasa minuman herbal sirih cina. Tumbuhan sirih cina atau yang sering kita sebut dengan ketumpang air adalah salah satu tumbuhan yang dapat ditemukan di bebatuan atau di perairan. Umumnya tanaman sirih cina dianggap gulma dan tidak bisa dimanfaatkan.

**Kata Kunci:** Diversifikasi rasa, minuman herbal, sirih cina (*Peperomia pellucida*)

### Pendahuluan

Tumbuhan sirih cina (*Peperomia pellucida*), yang juga dikenal dengan sebutan ketumpang air, adalah salah satu tumbuhan yang mudah ditemukan di lingkungan sekitar, sering tumbuh di bebatuan atau area berair. Umumnya, tanaman sirih cina dianggap sebagai gulma dan jarang dimanfaatkan

secara optimal.

Namun, potensi tumbuhan ini sebagai sumber daya alam sangat besar. Berdasarkan berbagai kajian ilmiah, *P. pellucida* telah lama digunakan secara empiris sebagai obat tradisional di berbagai negara, termasuk Indonesia. Herba ini memiliki potensi untuk diolah menjadi minuman herbal fungsional

karena kandungan kimianya yang memiliki beragam aktivitas farmakologis, antara lain sebagai analgesik, antiinflamasi, antioksidan, antidiabetik, dan antigout (asam urat) (Ahmad et al., 2023).

Potensi kesehatan yang luas ini membuat minuman sirih cina sangat baik bagi tubuh, berkat sifat diuretiknya yang mampu mengurangi gangguan kemih, serta membantu mengatasi penyakit lainnya, seperti bisul, luka bakar, luka lebam, sakit kepala, sakit perut, dan pegal-pegal (Ahmad et al., 2023). Selain manfaat kesehatan, pemanfaatan *P. pellucida* sebagai minuman herbal juga memiliki prospek ekonomi yang menjanjikan, yang mampu meningkatkan nilai ekonomi tanaman dan pendapatan petani atau produsen (Ahmad et al., 2023). Contohnya, di beberapa daerah, sirih cina dijual seharga Rp5.000 per kg.

Meskipun kaya manfaat, kendala utama dalam mempopulerkan sirih cina sebagai minuman herbal adalah profil rasanya. Tumbuhan sirih cina memiliki rasa yang cenderung hambar dan sedikit pahit (langu) sehingga menyebabkan penolakan, terutama dari anak-anak.

Menanggapi kendala rasa dan potensi kesehatan yang dimilikinya, peneliti berkeinginan untuk menambahkan bahan-bahan yang dianggap mampu untuk memperbaiki profil rasa pada minuman

tersebut agar dapat diterima secara luas. Bahan yang akan digunakan adalah madu, daun mint, dan garam. Madu dipilih karena memberikan rasa manis alami dan memiliki manfaat. Daun mint mampu memberikan aroma wangi dan segar. Sementara itu, garam digunakan untuk menyeimbangkan dan mengurangi rasa hambar.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan madu, daun mint, dan garam dalam upaya memperbaiki profil rasa minuman herbal dari sirih cina.

## Materi dan Metode

### Sirih Cina



Gambar 1. Tanaman Sirih Cina (*Peperomia pellucida*)

Sirih cina adalah tumbuhan yang sering didapatkan di perairan atau tempat lembab. Sirih cina terdiri dari 50-90 spesies dan merupakan tanaman asli Amerika Selatan. Sirih cina selain mudah ditemukan tumbuhan ini juga memiliki manfaat yang luar biasa, tumbuhan ini bisa dijadikan minuman herbal, salep dan lain-lain. Klasifikasi sirih cina

adalah:

Kingdom: *Plantae*

Subkingdom: *Tracheobionta*

Super divisi: *Spermatophyta*

Divisi: *Magnoliophyta*

Kelas: *Magnoliopsida*

Sub Kelas: *Magnoliidae*

Ordo: *Piperales*

Famili: *Piperaceae*

Genus: *Peperomia*

Spesies: *Peperomia pellucida* L. Kunth

### Kandungan Sirih Cina

Tumbuhan sirih cina (*Peperomia pellucida*) mengandung beberapa senyawa kimia seperti alkaloid, flavonoid, dan saponin, yang berfungsi untuk menghambat pertumbuhan bakteri (Dalimarta, 1999). Pellucidin merupakan senyawa kimia yang terkandung pada bagian tanaman sirih cina di atas permukaan tanah (Bayma dkk., 2000 dalam Trubus, 2019). Selain itu, sirih cina juga mengandung asam linoleat dan asam alfa-linoleat (Henrich, 2003 dalam Trubus, 2019). Tumbuhan sirih cina juga menunjukkan efek penghambatan pada tiga jenis sel kanker karena kandungan secolignan dan peperomin. Kandungan secolignan lainnya menunjukkan aktivitas lemah melawan sel HL-60 (*human promyelocytic leukemia cells*) (Xu, 2019). Saat ini,

pengobatan tradisional di barat daya menggunakan *P. pellucida* untuk mengobati *hemorrhoid* (ambien) (Soladoye, 2019).

### Manfaat Sirih Cina

Rahmawati (2015) menyebutkan dalam penelitiannya bahwa tumbuhan sirih cina berhasil mengurangi kadar asam urat yang melebihi batas normal (hiperurisemia). Hal ini diduga terjadi karena sirih cina memiliki kalium yang berfungsi menghambat kerja enzim urikinase pada tubuh manusia.

Huliawar dkk. (2022) dalam penelitiannya menemukan bahwa sirih cina dapat mengurangi kadar asam urat pada tubuh manusia. Kadar asam urat normal pada anak adalah (2–4 mg/dL), sedangkan batas normal pada orang dewasa adalah sekitar (3–7 mg/dL). Jika kadar asam urat melebihi batas normal (di atas 7,00 mg/dL), kondisi tersebut disebut sebagai hiperurisemia. Hiperurisemia dapat berkembang menjadi gout atau pirai, yaitu penyakit gangguan persendian pada tubuh.

- Koreksi [BI2]: Kalimat telah diperbaiki menjadi lebih jelas dan runtut, menjelaskan hubungan antara kadar normal, hiperurisemia, dan gout.

Tumbuhan sirih cina dikenal memiliki agen antikanker dan antioksidan kuat serta antiinflamasi. Selain itu, sirih cina mengandung beberapa zat bergizi seperti protein,

karbohidrat, kalsium, dan zat besi. Kandungan-kandungan ini sering dimanfaatkan saat tumbuhan sirih cina diolah menjadi minuman herbal yang menyehatkan.

Sari dkk. (2022) dalam penelitiannya menemukan bahwa salep yang mengandung sirih cina memiliki kemampuan antibakteri pada *Staphylococcus aureus*, yang ditunjukkan dengan terbentuknya zona hambat (bening) pada konsentrasi 2% (11,12 mm), 4% (13,52 mm), dan 8% (16,81 mm). Berdasarkan kemampuan zona hambat yang terbentuk, daun sirih cina termasuk dalam tanaman dengan kemampuan antibakteri yang kuat karena zona hambat yang terbentuk pada konsentrasi rendah lebih dari 10 mm.

Subroto (2006) menyebutkan bahwa antioksidan adalah senyawa yang dimanfaatkan dalam mengobati penyakit-penyakit seperti abses, bisul, jerawat, penyakit ginjal, dan sakit perut.

Sitarus dkk. (2009) dalam penelitiannya menyimpulkan bahwa tumbuhan sirih cina memiliki total antioksidan yang tinggi. Ekstrak suruhan (kering) dengan menggunakan pemanasan memiliki total antioksidan lebih tinggi (4,05 mm/100 g) dibandingkan ekstrak kering yang digunakan tanpa pemanasan (2,44 mm/100 g). Penelitian ini akan dilakukan lebih lanjut untuk

mengukur oksidasi.

## Minuman Herbal

Saat ini minuman herbal diminati karena dapat memberikan efek yang menenangkan dan menghangatkan bagi tubuh. Minuman herbal juga mempunyai berbagai manfaat, salah satunya adalah membantu mencegah risiko kanker (Admin dalam Pemkomedan, 2015).

## Daun Mint

Daun mint sebagian besar ditanam di berbagai daerah. Daun mint terkenal ampuh meredakan sakit perut, dan sering digunakan sebagai bahan utama dalam minuman hangat. Selain ditambahkan pada air hangat, daun mint juga sering dicampurkan pada air minum dingin atau *infused water*. Klasifikasi daun mint:

Kingdom: *Plantae*

Subkingdom: *Tracheobionta*

Super divisi: *Spermatophyta*

Filum: *Spermatophyta*

Kelas: *Magnoliopsida*

Sub kelas: *Asteridae*

Ordo: *Lamiales*

Famili: *Lamiaceae*

Genus: *Mentha*

Spesies: *Mentha piperita*

## **Madu**

Madu merupakan pangan yang dihasilkan oleh lebah madu. Madu biasanya dikonsumsi, dimakan langsung atau sebagai tambahan makanan seperti roti, dan juga sering dicampurkan ke dalam minuman herbal.

Madu diperoleh dari nektar tanaman berbunga yang dikumpulkan oleh lebah. Nektar yang sudah terkumpul kemudian disimpan ke dalam sarang lebah untuk diproses. Madu mengandung gula dan nilai gizi yang tinggi. Selain gula, komponen yang terkandung dalam madu adalah mineral, polifenol, vitamin, asam amino, karotenoid, enzim, asam organik, dan senyawa yang mudah menguap.

Manfaat madu untuk kesehatan meliputi meningkatkan imunitas tubuh, menyehatkan jantung, menjaga sistem pencernaan, bertindak sebagai pemanis yang sehat, meredakan batuk, dan membantu pengelolaan berat badan.

## **Garam**

Selain untuk penambah rasa makanan, garam juga memiliki manfaat untuk menjaga produksi hormon tiroid, mencegah tekanan darah rendah, memelihara keseimbangan cairan tubuh, meredakan gejala *cystic fibrosis*, memelihara fungsi organ tubuh, dan

mencegah gangguan perkembangan otak.

## **Uji Hedonik**

Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisis sensorik organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas di antara beberapa produk sejenis, dengan memberikan skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk, serta untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap suatu produk (Muliani, 2016).

## **Pengertian Diversifikasi Produk**

Dalam dunia bisnis, pengertian diversifikasi adalah memproduksi beberapa produk dengan unsur intrinsik mirip, namun tetap memiliki perbedaan dari segi lain (misalnya ukuran, jenis, merek, dan sebagainya).

## **Metode Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif, yaitu suatu metode yang bertujuan untuk membuat gambaran tentang suatu keadaan secara objektif yang menggunakan angka, mulai dari pengumpulan data hingga penampilan hasilnya. Peneliti akan melakukan eksperimen membuat minuman herbal dengan menambahkan rasa madu, daun mint, dan garam.

Pengambilan data dilakukan dengan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan responden pada varian suatu produk. Responden dalam penelitian ini akan dipilih menggunakan teknik simple random sampling. Populasi sampel yang digunakan adalah seluruh siswa yang ada di PAMSI, di mana peneliti akan mengambil 5 orang secara acak di setiap angkatan sebagai responden agar dapat mewakili semua usia dari kelas 7 sampai kelas 12 dengan rentang usia di atas 12 tahun.

### Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan adalah sebagai berikut:

Tabel 1: Alat dan bahan

| No | Alat & Bahan        | Jumlah                  |
|----|---------------------|-------------------------|
| 1  | Panci               | 1 buah                  |
| 2  | Tumbuhan Sirih Cina | 120gr (beserta akarnya) |
| 3  | Garam               | $\frac{1}{4}$ sdm       |
| 4  | Madu                | 1 sdm                   |
| 5  | Daun Mint           | 7 lembar                |
| 6  | Air                 | 4 gelas                 |

Dengan prosedur sebagai berikut:

- 1) Siapkan 120gr tanaman sirih cina beserta akarnya.
- 2) Tanaman sirih cina dicuci menggunakan air mengalir, kemudian ditiriskan.

- 3) Tanaman sirih cina direbus dengan 4 gelas air (1000 ml) hingga mendidih.
- 4) Air rebusan dipisahkan dari ampas daun sirih cina, lalu dituangkan ke dalam 4 gelas kaca atau porselen.
- 5) Pada gelas pertama tidak ditambahkan perasa; gelas kedua ditambahkan 7 lembar daun mint; gelas ketiga ditambahkan satu sendok makan madu; dan gelas keempat ditambahkan  $\frac{1}{4}$  sendok makan garam.
- 6) Produk diujikan kepada 22 orang responden yang dipilih secara acak dari setiap angkatan.

### Uji Hedonik

- 1) Responden diminta untuk mencoba empat variasi minuman herbal sirih cina. Responden hari meminum air putih sebelum mencicipi variasi minuman berikutnya guna menetralisasi rasa.
- 2) Setelah mencicipi, responden diminta menjawab pertanyaan-pertanyaan berikut:
  - a. Apakah Anda pernah meminum teh yang terbuat dari tanaman sirih cina?
  - b. Dari keempat variasi minuman tersebut, manakah yang paling Anda sukai?
  - c. Apa alasan Anda menyukai variasi tersebut?

### Analisis Data

Data yang diperoleh dari 22 orang responden selanjutnya dihitung persentase

tingkat kesukaan minuman herbal masing-masing varian, yang selanjutnya ditampilkan dalam diagram lingkaran. Rumus perhitungan persentase dinyatakan sesuai persamaan (1);

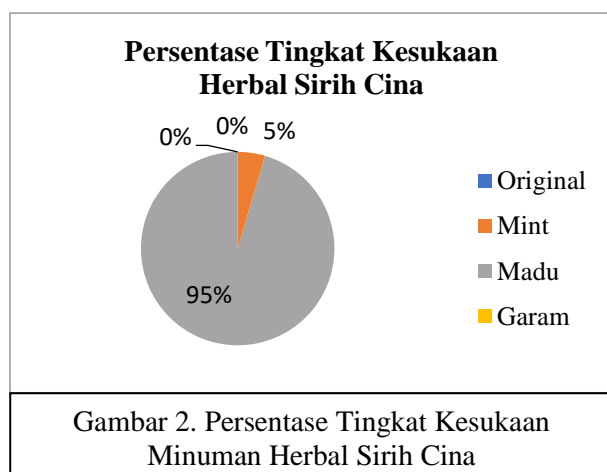
$$\text{Persentase} = \frac{\text{jumlah responden}}{\text{total siswa}} \times 100 \quad (1)$$

### Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2022 sampai dengan Juni 2023 di Pesantren Alam Sayang Ibu (PAMSI).

### Hasil dan Pembahasan

Pada penelitian ini, peneliti ingin mengetahui tingkat kesukaan (kelayakan) minuman herbal sirih cina pada 4 varian rasa (original, mint, madu, dan garam) melalui uji organoleptik. Keempat varian kemudian diujikan kepada 22 orang responden yang merupakan siswa PAMSI, yang terdiri dari 5 orang kelas VII, 5 orang dari kelas VIII, 6 orang dari kelas IX, 3 orang dari kelas X, dan 3 orang dari kelas XI. Didapatkan data tingkat kesukaan responden terhadap minuman herbal daun sirih cina dalam gambar berikut:



Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap 22 orang responden, diketahui bahwa sebagian besar responden (95% atau 21 orang) memilih varian yang dicampurkan madu. Responden memilih varian madu karena penambahan madu membuat minuman herbal sirih cina memiliki rasa yang manis dan segar.

Sementara itu, minuman herbal sirih cina yang ditambahkan daun mint hanya disukai oleh 5% responden (1 orang). Responden yang menyukai varian mint berpendapat bahwa penambahan daun mint membuat minuman tersebut menjadi wangi (beraroma segar).

Minuman sirih cina varian original (tanpa penambahan perasa) dan varian yang ditambahkan garam tidak disukai oleh responden (0% responden memilih kedua varian ini). Herbal sirih cina varian original tidak disukai responden dikarenakan minuman tersebut terasa hambar, sedangkan herbal sirih cina varian yang ditambahkan garam tidak disukai responden karena minuman tersebut terasa asin dan beberapa di antaranya merasakan adanya rasa sirih original yang tidak enak.

### Kesimpulan dan Saran

#### Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap 22 responden yang merupakan siswa PAMSI, diperoleh kesimpulan bahwa penambahan

madu pada minuman herbal sirih cina (*Peperomia pellucida*) merupakan varian rasa yang paling disukai oleh responden. Tingkat kesukaan yang tinggi ini disebabkan karena penambahan madu memberikan rasa yang manis dan segar, yang efektif menutupi rasa hambar dan pahit (langu) dari ekstrak sirih cina original. Selain rasa, varian dengan penambahan daun mint menunjukkan hasil yang unggul dalam hal aroma, karena dinilai menimbulkan aroma yang wangi dan segar. Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa minuman herbal sirih cina dengan penambahan madu merupakan varian diversifikasi rasa yang paling berhasil dan paling disukai oleh responden.

### Saran

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi dasar untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap minuman herbal lain yang memiliki rasa hambar agar dapat ditemukan metode diversifikasi rasa yang efektif. Selain itu, peneliti menyarankan untuk dilakukannya diversifikasi rasa dengan varian yang lebih banyak dan bervariasi. Penelitian lanjutan juga dapat diarahkan pada potensi komersial dan diversifikasi produk dari tanaman yang selama ini dianggap gulma lainnya.

### Daftar Pustaka

- Ahmad, I., Hikmawan, B. D., Sulistiarini, R., & Mun'im, A. (2023). *Peperomia pellucida* (L.) Kunth herbs: A comprehensive review on phytochemical, pharmacological, extraction engineering development, and economic promising perspectives. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 16(2), 1–11. <https://doi.org/10.7324/JAPS.2023.130201>
- Andriani, L., Monica, T., & Lubis, N. I. (2022). Pemanfaatan Tanaman Herbal (Sirih Cina, Jahe, dan Kayu Manis) Melalui Kegiatan KKN di RT 03 Kelurahan Suka Karya Kecamatan Kotabaru, Kota Jambi. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 465-472.
- Faizah R., Irsyad I,R & Aina B. 2022. Uji Efektivitas Sirih Cina Sebagai Agen Immunomodulator Secara Flowcytometry Dengan Indikator Sel Nk Dan Sel Makrofag. *Jurnal Edukasi Dan Sains Biologi*, 2 (12), 2022.
- Hulkiawar, W. Y., Killay, A., & Unitly, A. J. A. (2022). Efek Antihiperurisemia Sirup Sirih Cina Pada Tikus *Rattus norvegicus* Model Asam Urat. *Kalwedo Sains*, 3(1), 20-26.
- Sari, R. P. (2022). Formulasi Dan Uji Aktivitas Anti Bakteri Sediaan Salep Ekstrak Etanol Daun Sirih Cina (*Peperomia Pellucida*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Penelitian Farmasi & Herbal*, 4(2), 36-44.
- Sukmawati, W., & Merina, M. (2019). Pelatihan Pembuatan Mipelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warganuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(4), 210-215.