

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

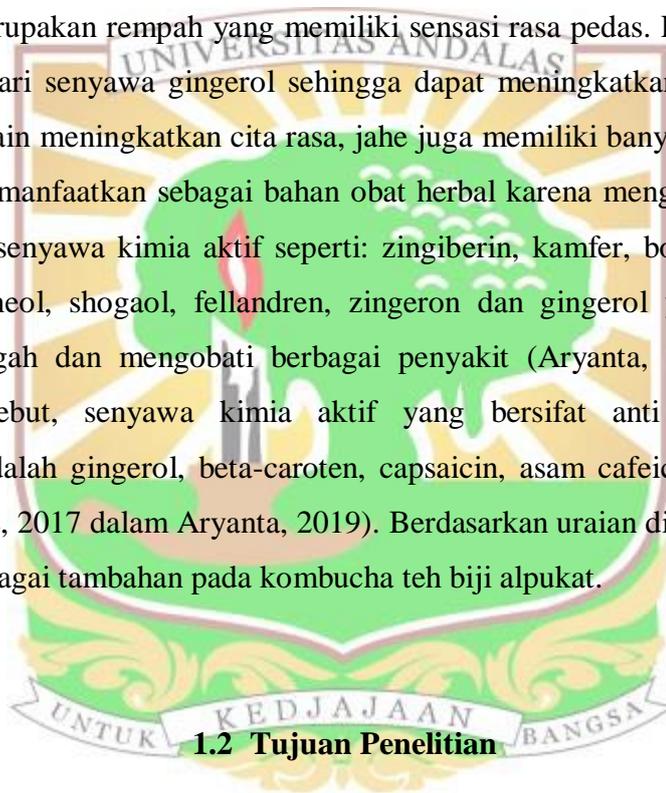
Indonesia merupakan negara agraris yang berada pada iklim tropis. Kondisi iklim tropis di Indonesia menjadi faktor utama beragamnya komoditi hasil pertanian di Indonesia. Berdasarkan Badan Pusat Statistika (2020), Hasil produksi tanaman buah-buahan di Indonesia pada tahun 2020 sebanyak 26 komoditi yang salah satunya adalah alpukat. Pada tahun 2020 produksi buah alpukat di Indonesia berada pada peringkat ke 10 dari 26 komoditi dengan total produksi 609.049 ton dan Sumatera Barat menjadi penghasil keempat terbesar di Indonesia dengan total produksi 69.787 ton. Tingginya tingkat produksi buah alpukat juga mengindikasikan tingginya limbah pertanian dari buah alpukat sehingga butuh ditingkatkan pemanfaatan dari limbah buah alpukat. Salah satu limbah alpukat yang dapat dimanfaatkan berupa biji alpukat.

Biji alpukat merupakan produk samping dari buah alpukat yang mengandung senyawa fitokimia, Senyawa-senyawa fitokimia yang terdapat dalam biji alpukat tersebut bertanggung jawab atas warna dan sifat organoleptik. Selain itu biji alpukat juga dapat digunakan untuk pencegahan dan pengobatan berbagai kondisi kesehatan, diantaranya kanker, penyakit jantung, diabetes dan tekanan darah tinggi (Kushi, byers dan doyle, 2006 dalam Henry, Upendo, dan Catherine, 2015). Senyawa fitokimia dipercaya dapat membantu mencegah pembentukan karsinogen potensial atau zat yang menyebabkan kanker, memblokir aksi karsinogen pada organ atau jaringan targetnya, atau bekerja pada sel untuk menekan perkembangan kanker (Kush *et al*, 2006 dalam Henry *et al*, 2015). Dengan tingginya manfaat biji alpukat, pemanfaatan biji alpukat terus berkembang dalam berbagai bentuk. Umumnya, biji alpukat diolah menjadi minuman teh herbal. Namun, teh biji alpukat memiliki cita rasa yang pahit. Untuk mengurangi rasa pahit pada teh biji alpukat, Teh biji alpukat diolah lebih lanjut dengan proses fermentasi atau biasa disebut dengan kombucha.

Kombucha merupakan minuman fermentasi yang memiliki manfaat bagi tubuh. Secara istilah, Kombucha merupakan minuman fermentasi di mana

mikroorganisme yang ada di dalam jamur combo akan mengubah kandungan gula di dalamnya menjadi berbagai jenis asam, vitamin dan alkohol seperti vitamin B1, vitamin, B2 vitamin, B3 vitamin, B6 vitamin, B12 vitamin, B15, vitamin C, asam glukoronat, asam folat, dan lain-lain (Naland, 2008). Kombucha berpeluang untuk menjadi minuman yang lebih baik dari teh karena mengandung probiotik sehingga baik untuk pencernaan. Selain itu, kombucha memiliki manfaat sebagai penurun resiko kanker. Namun, penggunaan teh biji alpukat pada kombucha sedikit menyisakan rasa pahit. Untuk meningkatkan cita rasa dari kombucha biji alpukat, Kombucha tersebut diberikan perlakuan berupa penambahan jahe.

Jahe merupakan rempah yang memiliki sensasi rasa pedas. Rasa pedas pada jahe berasal dari senyawa gingerol sehingga dapat meningkatkan cita rasa pada minuman. Selain meningkatkan cita rasa, jahe juga memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Jahe dimanfaatkan sebagai bahan obat herbal karena mengandung minyak atsiri dengan senyawa kimia aktif seperti: zingiberin, kamfer, borneol, lemonin, zingiberol, sineol, shogaol, fellandren, zingeron dan gingerol yang berkhasiat dalam mencegah dan mengobati berbagai penyakit (Aryanta, 2019). Diantara senyawa tersebut, senyawa kimia aktif yang bersifat anti inflamasi dan antioksidan adalah gingerol, beta-caroten, capsaicin, asam cafeic, curcumin dan salicilat (Ware, 2017 dalam Aryanta, 2019). Berdasarkan uraian di atas, jahe gajah digunakan sebagai tambahan pada kombucha teh biji alpukat.



1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh penambahan jahe terhadap karakteristik dan organoleptik minuman kombucha biji alpukat.
2. Mengetahui formulasi yang tepat dalam pembuatan minuman fermentasi kombucha biji alpukat dengan jahe.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi tentang diversifikasi biji alpukat dan jahe dalam bentuk kombucha sebagai minuman fungsional dan untuk memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan jahe terhadap karakteristik minuman kombucha biji alpukat.

I.4 Hipotesis Penelitian

H0 : Penambahan jahe tidak berpengaruh terhadap karakteristik dan organoleptik minuman kombucha biji alpukat.

H1 : Penambahan jahe berpengaruh terhadap karakteristik dan organoleptik minuman kombucha biji alpukat.

