

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam salah satunya berupa bahan rempah-rempah yang begitu khas digunakan untuk makanan dan minuman. Rempah-rempah biasanya berasal dari bunga, batang, umbi hingga akar dari tanaman (Ibrahim et al., 2015). Cita rasa yang khas dari rempah-rempah dapat dijadikan suatu bahan untuk pembuatan produk yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Selain memberikan cita rasa pada makanan atau minuman, rempah-rempah juga memiliki keunggulan lain yaitu memiliki sifat fungsional (Ishartani et al., 2012).

Minuman fungsional merupakan minuman yang memiliki manfaat lain di samping manfaat utama dari bahan tersebut. Minuman fungsional dengan memanfaatkan rempah-rempah sering disebut sebagai jamu, jadi saat ini masyarakat sudah sangat jarang mengkonsumsi atau membudayakan meminum minuman tradisional ini dikarenakan jamu memiliki rasa yang pahit dan juga aroma yang menyengat (Sari dan Abasri, 2019).

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu tanaman herbal yang berbentuk rimpang yang sering digunakan untuk bahan tambahan masakan dan juga sebagai minuman. Jahe yang sering diolah menjadi minuman untuk menghangatkan tubuh, mengatasi batuk, diare dan lainnya (Putri, 2019). Jahe yang diseduh atau direbus, air seduhan atau air rebusan disebut wedang jahe. Wedang jahe merupakan minuman tradisional daerah Yogyakarta yang disajikan dalam keadaan panas atau hangat yang biasanya juga disebut dengan teh tetapi tidak mengandung daun teh melainkan menggunakan sari jahe. Wedang jahe ini sering dikonsumsi dengan bahan tambahan seperti susu untuk menambah cita rasa dari wedang jahe karena sebagian orang tidak menyukai wedang jahe karena rasanya yang pahit sehingga dibuatlah wedang jahe susu. Susu yang digunakan pada wedang jahe dapat berupa susu hewani atau susu nabati dari kedelai. Keuntungan susu kedelai adalah memiliki kandungan protein cukup tinggi, dimana kandungan protein pada susu kedelai ini sekitar 80% dari susu sapi. Susu kedelai ini tidak mengandung laktosa sehingga dapat di konsumsi oleh penderita *lactose intolerance*, sehingga wedang jahe ini menggunakan susu kedelai. Wedang jahe akan mengurangi bau langu dari susu kedelai (Fauza,

2011). Wedang jahe susu kedelai yang sering di jumpai biasanya yang berdominan berwarna putih susu sedikit kekuningan, untuk memberi variasi dari minuman fungsional tersebut maka dapat ditambahkan pewarna. Penggunaan pewarna makanan bisa berupa pewarna sintetis dan alami. Pewarna alami merupakan pewarna yang lebih aman.

Salah satu pewarna alami adalah dari tanaman bunga telang atau nama bahasa latinnya yaitu *Clitoria ternatea*. Tanaman bunga telang merupakan tanaman bunga merambat yang biasanya banyak kita jumpai sebagai tanaman hias dengan khas bunganya yang menguncup ke bawah dan berwarna biru yang menarik. Warna dari bunga telang ini dimanfaatkan sebagai pewarna alami berwarna biru, ungu dan juga merah pada makanan dan minuman (Handito et al., 2022). Jenis bunga telang yang digunakan pada penelitian ini yaitu bunga telang yang berwarna biru. Komponen warna dari bunga telang adalah antosianin yang dapat berfungsi sebagai antioksidan karena berperan sebagai senyawa bioaktif dan penangkal radikal bebas di dalam tubuh (Suryana, 2021).

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian penambahan ekstrak bunga telang pada wedang jahe susu kedelai dengan penambahan 2%, 2,5%, 3%, dan 3,5% untuk memberikan warna pada minuman wedang jahe susu kedelai. Penambahan ekstrak bunga telang 4% atau lebih akan menghasilkan minuman dengan warna biru gelap sedangkan pada penelitian ini diharapkan warna yang dihasilkan pada wedang jahe berwarna biru cerah sehingga pada penelitian utama digunakan penambahan ekstrak bunga telang dibawah 4%. Penelitian yang akan dilakukan berjudul **“Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Terhadap Minuman Wedang Jahe Susu Kedelai”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap karakteristik wedang jahe susu kedelai
2. Mengetahui penambahan ekstrak bunga telang yang terbaik berdasarkan uji organoleptik, fisik dan kimia pada wedang jahe susu kedelai

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Meningkatkan pemanfaatan bunga telang
2. Meningkatkan cita rasa serta warna pada produk wedang jahe susu kedelai
3. Memberikan inovasi terhadap pengembangan minuman wedang jahe susu kedelai

1.4 Hipotesis

H_0 : Penambahan pewarna alami ekstrak bunga telang tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik minuman wedang jahe susu kedelai

H_1 : Penambahan pewarna alami ekstrak bunga telang berpengaruh nyata terhadap karakteristik minuman wedang jahe susu kedelai

