

I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini telah banyak berkembang minuman fungsional yang bersumber tidak hanya dari teh, tetapi bahan-bahan alami lainnya digunakan sebagai minuman fungsional yang dikenal dengan bahan-bahan herbal. Bahan-bahan herbal adalah sebutan untuk ramuan bunga, daun, biji, akar atau buah kering untuk membuat minuman yang juga disebut teh herbal. Walaupun disebut “teh”, ramuan atau minuman ini tidak mengandung daun dari tanaman teh (*Camellia sinensis*) (Mun’Im, Hanani, Mandasari, 2008).

Tradisi mengonsumsi tumbuhan obat atau rempah-rempah dalam bentuk minuman tradisional telah dikenal dan diakui secara luas oleh masyarakat, namun tidak semua masyarakat menyukai minuman tradisional karena citarasa minuman tradisional yang diidentikkan dengan aroma yang tajam dan rasa pahit sehingga menurunkan nilai minuman tersebut. Akibatnya tidak semua masyarakat mendapatkan khasiat kesehatan dari minuman tradisional.

Daun petai cina mengandung zat aktif alkaloid, saponin, flavanoid dan tanin. Flavanoid termasuk senyawa fenolik alam yang potensial sebagai antioksidan dan mempunyai bioaktivitas sebagai obat (Rohyami, 2008). Biasanya dalam sebagian masyarakat daun muda dan biji petai cina dikonsumsi dalam keadaan mentah sebagai lalapan ataupun dimasak terlebih dahulu. Petai cina juga banyak digunakan untuk obat tradisional untuk berbagai macam penyakit seperti mengatasi disentri, membunuh cacing dalam tubuh, mencegah kanker, dan diabetes. Pada umumnya bagian yang digunakan adalah daun serta buahnya. Hasil air seduhan daun petai cina yang telah dikeringkan berasa pahit dan agak sepat dan memiliki aroma yang tajam.

Sifat sensori, khususnya aspek citarasa dan warna suatu bahan pangan menjadi faktor utama yang menentukan penerimaan konsumen. Oleh karena itu, nilai kesukaan menjadi faktor penting dalam formulasi pangan fungsional selain aspek nutrisi dan penampilan yang mampu mempengaruhi kesehatan terhadap tubuh. Penambahan bahan pangan yang berfungsi sebagai sifat dasar makanan atau minuman dapat meningkatkan penerimaan konsumen. Fenomena

menunjukkan bahwa semakin banyak konsumen sadar akan pentingnya kesehatan, menempatkan produk pangan fungsional menjadi tren pangan masa kini.

Rempah bersifat sangat aromatik, karena kandungan minyak atsirinya yang cukup tinggi sebagai komponen pembentuk citarasa yang spesifik selain itu rempah juga mengandung senyawa yang baik untuk kesehatan. Rempah-rempah sering dimanfaatkan oleh masyarakat dalam pembuatan minuman tradisional seperti jamu dan minuman lainnya. Untuk menghilangkan rasa pahit dan sepat pada produk minuman herbal, pada umumnya dilakukan penambahan beberapa bahan tambahan makanan seperti gula sebagai pemanis maupun beberapa jenis buah dan rempah-rempah.

Jahe adalah rempah jenis rimpang yang memiliki kandungan minyak atsiri 0,25-3,3%. Jahe juga mengandung gingerols dan shogaols yang menimbulkan rasa pedas. Oleoresin jahe mengandung sekitar 33% gingerols, rimpang jahe mengandung lemak sekitar 6-8%, protein 9%, karbohidrat 50% lebih, vitamin khususnya niacin dan vitamin A beberapa jenis mineral dan asam amino (Anam dan Manuhara, 2005). Jahe mempunyai kegunaan yang cukup beragam, antara lain sebagai rempah, minyak atsiri, pemberi aroma, ataupun sebagai obat (Bartley dan Jacobs, 2000). Pemanfaatan jahe sebagai campuran minuman biasa digunakan dalam bentuk bubuk, agar mudah dalam penggunaannya dalam memiliki daya simpan yang lebih lama.

Penulis telah melakukan penelitian pendahuluan untuk memperbaiki cita rasa dari jahe pada minuman fungsional dari daun petai cina. Perbandingan bubuk jahe dengan bubuk daun petai cina pada taraf 0% : 100%; 5% : 95%; 10% : 90%; 15% : 85% dan 20% : 80%. Pada konsentrasi 15% : 85% minuman daun petai cina yang dihasilkan menghasilkan rasa dan aroma jahe yang terlalu tajam. Sehingga, penulis melakukan perbandingan bubuk jahe dan bubuk daun petai cina pada taraf 0% : 100%; 3% : 97%; 6% : 94%; 9% : 91% dan 12% : 88%.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk menambahkan bubuk jahe sebagai penambah aroma dan untuk memperbaiki cita rasa dari minuman daun petai cina. Adapun judul penelitian yang akan dilakukan adalah “ **PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK JAHE (*Zingiber officinale, Roxb*) TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN HERBAL DAUN PETAI CINA (*Leucaena glauca, L*)** “.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk jahe terhadap karakteristik minuman daun petai cina (*Leucaena glauca*, L) yang dihasilkan.
2. Mengetahui konsentrasi bubuk jahe yang tepat untuk minuman daun petai cina (*Leucaena glauca*, L) yang dapat diterima oleh konsumen.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Menghasilkan produk minuman daun petai cina (*Leucaena glauca*, L) bercita rasa jahe yang memiliki manfaat kesehatan bagi tubuh
2. Memberikan informasi tentang konsentrasi yang cocok digunakan untuk minuman daun petai cina (*Leucaena glauca*, L) yang dapat diterima oleh konsumen.

1.4. Hipotesis Penelitian

Adapun hipotesis dari penelitian ini adalah :

Ho = Penambahan bubuk jahe (*Zingiber officianale*, Roxb) tidak berpengaruh terhadap karakteristik minuman daun petai cina (*Leucaena glauca*, L)

H1 = Penambahan bubuk jahe (*Zingiber officianale*, Roxb) berpengaruh terhadap karakteristik minuman daun petai cina (*Leucaena glauca*, L)

