

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kahwa daun merupakan minuman tradisional Sumatera Barat yang terbuat dari seduhan daun kopi yang telah dikeringkan. Seduhan yang dihasilkan menyerupai minuman teh dengan warna yang lebih gelap (Novita, Kasim, Anggraini dan Putra, 2018).

Minuman kahwa daun dapat memberikan manfaat kesehatan pada tubuh. Hal ini dikarenakan, kandungan kimia yang terdapat pada daun kopi. Daun kopi mengandung alkaloid, saponin, flavonoid dan polifenol. Selain itu, daun kopi juga memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi (Listyati, 2013). Antioksidan bermanfaat untuk kesehatan tubuh karena dapat melindungi sel dari kerusakan yang disebabkan oleh radikal bebas. Konsumsi antioksidan dalam jumlah yang cukup dapat menurunkan resiko penyakit degeneratif seperti kardiovaskuler, kanker, aterosklerosis dan dapat menghambat timbulnya penyakit akibat penuaan (Winarsy, 2007).

Minuman kahwa daun memiliki cita rasa pahit dan sepat di lidah. Cita rasa ini tidak dapat diterima atau tidak disukai oleh sebagian orang. Oleh sebab itu, Di kedai-kedai kahwa daun, penjual tidak hanya menyajikan kahwa daun original saja tetapi, terdapat varian rasa lain salah satunya yaitu kahwa jahe (Novita, Eviza, Husni dan Putri, 2017).

Jahe merupakan salah satu rempah-rempah yang biasa digunakan untuk bumbu masakan dan obat-obatan. Di Indonesia terdapat 3 varietas jahe yaitu jahe putih besar atau jahe gajah (*Zingiber officinale* var. *Officinarum*), jahe putih kecil atau jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) dan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) (Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, 2009).

Jahe merah merupakan salah satu varietas jahe dengan ciri-ciri rimpang berwarna merah hingga jingga muda. Jahe merah mengandung oleoresin cukup tinggi yang dapat memberikan aroma dan rasa yang khas (Setyawan, 2015). Selain itu, pada jahe merah juga terdapat fenol dan flavonoid dalam jumlah lebih banyak dibandingkan jahe emprit. Kandungan fenol dan flavonoid pada jahe merah dapat bertindak sebagai antioksidan (Oboh, Akinyemi dan Ademiluyi,

2010). Secara tradisional jahe merah digunakan untuk mengobati penyakit rematik, osteoporosis, asma, batuk dan secara efektif menunjukkan kemampuan sebagai antiinflamasi (Anonim, 2011). Aktivitas antioksidan dan kemampuan untuk mengkelatikan logam Fe^{2+} dari jahe merah dapat menurunkan kandungan MDA (malondialdehid) secara signifikan lebih banyak dibandingkan jahe emprit (Oboh, *et. al.*, 2010). Jahe merah juga memiliki aktivitas analgesik atau pereda nyeri (Febriani, Riasari, Winingsih, Aulifa dan Permatasari, 2018). Selain itu, beberapa senyawa dalam oleoresin jahe seperti gingerol, shogaol dan gingerdiol berkontribusi terhadap sifat termogenik jahe sehingga berkhasiat sebagai penghangat tubuh (Nishidono, Saifudin, Nishizawa dan Fujita, 2018).

Penambahan jahe pada minuman kahwa daun dapat mempengaruhi sensori minuman yang dihasilkan. Jahe dapat mengurangi rasa pahit dan sepat kahwa daun sehingga bisa menghasilkan varian rasa baru minuman. Varian rasa ini biasa dinamakan minuman kahwa jahe (Putra, 2013). Selain itu, aroma jahe juga dapat menutupi bau asap pada kahwa daun (Pratiwi, 2017). Penambahan jahe gajah dan jahe emprit pada serbuk kahwa daun sudah dilakukan pada penelitian sebelumnya. Menurut Putra (2013) penambahan bubuk jahe gajah pada serbuk kahwa daun akan mempengaruhi kadar kafein, polifenol, aktifitas antioksidan dan sensori minuman yang dihasilkan. Pada studi ini didapatkan penambahan terbaik bubuk jahe gajah pada serbuk kahwa daun sebanyak 20%. Hasil penelitian yang dilakukan Pratiwi (2017) pada studi penambahan bubuk jahe emprit pada serbuk kahwa daun, didapatkan hasil terbaik berdasarkan uji sensori sebanyak 15%.

Penambahan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) pada minuman kahwa daun belum ada dilakukan pada studi sebelumnya. Jahe merah memiliki kandungan oleoresin yang cukup tinggi sehingga rasanya pedas dan aromanya tajam. Oleh karena itu, dibutuhkan studi lebih lanjut untuk mencari jumlah penambahan bubuk jahe merah terbaik agar didapatkan minuman yang dapat diterima konsumen secara sensori. Penelitian pendahuluan penambahan bubuk jahe merah pada serbuk kahwa daun telah dilakukan dengan perlakuan penambahan bubuk jahe merah yaitu tanpa penambahan, penambahan bubuk jahe merah 5%, 10%, 15%, 20%, 25%, dan 30%. Dari penelitian pendahuluan tersebut didapatkan hasil bahwa pada penambahan bubuk jahe merah 5% sensori minuman yang dihasilkan terasa pahit, sedangkan rasa pedas jahe sedikit terasa. Pada

penambahan 20% sensori minuman yang dihasilkan pedas sedangkan rasa pahit dan sepat tidak terasa. Oleh sebab itu, pada penelitian ini digunakan perlakuan penambahan bubuk jahe merah pada serbuk kahwa daun yaitu penambahan 7,5%, 10%, 12,5%, 15% dan 17,5%.

Berdasarkan pemaparan-pemaparan tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Karakteristik Minuman Kahwa Daun”**

1.2 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap karakteristik serbuk kahwa daun yang dihasilkan.
2. Mengetahui jumlah penambahan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terbaik pada serbuk kahwa daun berdasarkan karakteristik sensori.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat menghasilkan variasi minuman kahwa bercita rasa jahe yang dapat dijadikan sebagai minuman yang bermanfaat untuk kesehatan serta dapat memberikan informasi tentang penambahan jumlah bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) yang tepat pada serbuk kahwa daun.

1.4 Hipotesis

H₀: Penambahan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) tidak berpengaruh pada karakteristik serbuk kahwa daun.

H₁: Penambahan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) berpengaruh pada karakteristik serbuk kahwa daun.