

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Semakin meningkatnya tingkat pendidikan dan gaya hidup menyebabkan masyarakat mencari produk pangan yang tidak hanya memiliki cita rasa yang enak namun juga memiliki efek tertentu bagi kesehatan tubuh. Pangan yang mengandung satu atau lebih bahan yang mempunyai manfaat tertentu bagi kesehatan disebut pangan fungsional. Seiring dengan perkembangannya, pangan fungsional dikenal juga dengan sebutan pangan berklaim atau istilah lain di berbagai negara, seperti *Health Food* di China dan FOSHU (*Food for Specified Health Uses*) di Jepang (Cong *et al.*, 2020). Salah satu pangan fungsional adalah pangan yang berasal dari kakao.

Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan salah satu hasil perkebunan di Indonesia yang dapat diolah menjadi berbagai produk yang mengandung antioksidan alami. Biji kakao mengandung senyawa polifenol yang berperan sebagai antioksidan. Polifenol yang dominan dalam biji kakao adalah flavonoid, dengan katekin dan epikatekin sebagai komponen utamanya (Sari *et al.*, 2015). Proses pengolahan biji kakao menjadi bubuk kakao merupakan salah satu cara untuk meningkatkan mutu produk kakao. Bubuk kakao sendiri adalah hasil olahan dari biji kakao yang diubah ke dalam bentuk bubuk. Salah satu produk kakao seperti minuman berbasis kakao yaitu minuman berbahan dasar bubuk kakao adalah yang paling populer saat ini. Minuman tersebut dari biji kakao yang diperoleh dari salah satu jenis tumbuhan bernama *Theobroma cacao* L. Senyawa antioksidan yang terkandung dalam bubuk kakao sangat aktif dan mudah diserap tubuh (Restuti *et al.*, 2019).

Minuman berbasis kakao yang terbuat dari bubuk kakao juga dikenal sebagai minuman fungsional. Minuman fungsional merupakan minuman kesehatan yang diyakini memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Manfaatnya antara lain menjaga daya tahan tubuh, menjaga kebugaran jasmani, mencegah penuaan dini, dan mencegah penyakit akibat pengaruh minuman. Beberapa minuman fungsional berasal dari rempah-rempah. Penambahan menggunakan

rempah-rempah bertujuan untuk meningkatkan cita rasa dan nilai gizi serta dapat meningkatkan nilai sensori dari minuman fungsional. Minuman kakao dapat ditambahkan menggunakan rempah-rempah. Salah satunya yaitu dengan menambahkan kencur.

Kencur (*Kaempferia galanga* L.) merupakan tanaman yang digunakan sebagai jamu atau obat tradisional. Kencur banyak dibudidayakan dan digunakan sebagai bahan makanan maupun pengobatan alami. Kencur mengandung zat aktif berupa saponin, flavonoid, polifenol, tanin dan minyak atsiri. Flavonoid di dalam kencur berperan sebagai antioksidan yang dapat membantu melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas dan mengurangi risiko penyakit (Winarto, 2007). Menurut Edam *et al.*(2016), mengonsumsi makanan dan minuman yang kaya akan antioksidan dalam jumlah yang tepat dapat memperkuat sistem kekebalan tubuh, sehingga mampu mengurangi prevalensi penyakit degeneratif serta memperlambat munculnya penyakit tersebut akibat penuaan sel. Salah satu jenis penyakit degeneratif adalah jantung koroner, yang menjadi salah satu penyebab utama kematian di Indonesia. Penyakit ini dipicu oleh aterosklerosis, yaitu suatu kondisi peradangan yang menjadi dasar perkembangan penyakit jantung koroner (Yusnita dan Kurniawaty, 2016).

Pada beberapa penelitian sebelumnya sudah ada membahas mengenai penambahan kencur pada minuman fungsional. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Dwiyanti *et al.* (2019) mengenai formulasi minuman fungsional berbasis gula kelapa yang salah satunya dengan penambahan ekstrak kencur menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi ekstrak kencur yang ditambahkan, aktifitas antioksidan minuman fungsional semakin meningkat yang ditunjukkan dengan semakin tingginya nilai DPPH. Penambahan 20% ekstrak kencur didapatkan nilai DPPH sekitar 84,19%. Begitu juga dengan penelitian Prabawati dan Dwiyati (2018) yang menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan pada minuman instan kunir putih mengalami peningkatan sejalan dengan makin besar rasio ekstrak kencur yang ditambahkan pada minuman instan tersebut. Minuman instan kunir putih yang paling disukai dan terbaik adalah pada penambahan 350 ml ekstrak kencur karena didukung parameter rasa dan aroma yang paling disukai. Selain itu penelitian yang dilakukan oleh Septiana *et al.*

(2017) pada pembuatan minuman beras kencur menunjukkan peningkatan konsentrasi minuman beras kencur dari 1,25 sampai 40 ppt dapat meningkatkan kapasitas peningkatan radikal DPPH. Namun penambahan bubuk kencur pada minuman cokelat belum pernah dilakukan.

Iqbal (2022) telah melakukan penelitian tentang penambahan bubuk jahe pada minuman kakao yang hasilnya menunjukkan penambahan bubuk jahe pada minuman kakao mengandung antioksidan yang cukup tinggi yaitu sekitar $88,96\% \pm 1,16$. Semakin banyak penambahan bubuk jahe, maka semakin tinggi aktivitas antioksidan. Minuman itu juga disenangi atau dapat diterima oleh panelis karena memiliki rasa yang enak dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Sehingga pada penelitian ini, penulis tertarik mencoba menggantikan bubuk jahe dengan bubuk kencur yang ditambahkan pada minuman kakao. Alasan penulis memilih kencur karena kencur mengandung senyawa flavonoid yang bersifat antioksidan dan memiliki rasa yang enak.

Tujuan dari penelitian ini, yaitu menginovasikan minuman berbasis kakao dengan penambahan bubuk kencur dalam jumlah yang berbeda untuk memberikan nilai fungsional dan diharapkan dapat memperbaiki karakteristik minuman kakao yang dihasilkan. Maka peneliti melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bubuk Kencur (*Kaempferia galanga*) Terhadap Karakteristik Kimia-Sensori Minuman Fungsional Dari Bubuk Kakao (*Theobroma cacao* L.)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dibuat, maka tujuan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk kencur terhadap karakteristik kimia-sensori minuman fungsional dari bubuk kakao
2. Untuk mengetahui konsentrasi terbaik dari penambahan bubuk kencur terhadap karakteristik kimia-sensori minuman fungsional dari bubuk kakao

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan pengetahuan dan wawasan baru dalam menginovasikan minuman dari bubuk kakao dengan penambahan bubuk kencur sebagai minuman fungsional.
2. Menghasilkan konsentrasi terbaik dari penambahan bubuk kencur terhadap minuman fungsional dari bubuk kakao.

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 : Penambahan bubuk kencur tidak berpengaruh terhadap karakteristik minuman fungsional dari bubuk kakao yang dihasilkan.

H_1 : Penambahan bubuk kencur berpengaruh terhadap karakteristik minuman fungsional dari bubuk kakao yang dihasilkan.

