

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan tanaman obat dan rempah yang banyak digunakan masyarakat untuk sediaan obat tradisional, untuk olahan berbagai macam resep dapur, untuk olahan makanan dan aneka minuman, karena sangat mudah diperoleh. Tanaman jahe saat ini masih menjadi yang terdepan dalam pemanfaatannya, sehingga sangat terbuka peluang untuk dikembangkan menjadi berbagai makanan, minuman dan obat-obatan. (Prastowo2007).

Jahe (*Zingiberofficinale*) yang merupakan salah satu tanaman obat dan rempah mempunyai manfaat bagi kehidupan masyarakat. Saat ini semboyan “Back to Nature” banyak didengung-kan, mulai dari perilaku hidup, pola makan, hingga pengobatan. Seperti yang disampaikan Salim Dan Ernawati (2017) dalam tulisannya, bahwa Back to Nature bukan hanya menjangkit pada pola konsumsi masyarakat, namun sudah merambah ke sektor-sektor lain termasuk pengobatan.

Jahe Instan merupakan produk bubuk jahe yang dihasilkan dari proses produksi jahe instan yang dicampur dengan gula dan bumbu lainnya. Sebelum diolah menjadi produk jahe bubuk/instan, pada saat mengawetkan jahe yang baik memiliki kekurangan yaitu memerlukan tempat yang banyak, kualitas dan rasa tidak sama karena tergantung pada umur panen, dan pada prosesnya. kemungkinan besar jahe akan kehilangan banyak minyak atsirinya, dan kemungkinan komponen lainnya (Yuliani dan Sari 2009).

Saat ini jahe banyak dibutuhkan dan dikonsumsi masyarakat sebagai sumber pangan fungsional, yang berpotensi memberikan manfaat kesehatan bagi masyarakat. Untuk saat ini olahan jahe yang paling populer yaitu serbuk Instan Jahe. Seperti yang disampaikan dari hasil penelitian Indarwati, Jajuk Dan Tatuk (2014), bahwa jahe dapat dibuat serbuk instan dengan variasi teknik pengolahan. Dalam pengembangan serbuk instan jahe sebagai salah satu pangan fungsional, pelabelan merupakan hal yang penting karena dalam label tercantum keterangan tentang produk tersebut termasuk klaim kesehatan.

Pengolahan jahe menjadi bubuk/minuman instan sebagai minuman sehat sudah dilakukan oleh masyarakat Indonesia sejak lama, apalagi dengan adanya pandemi beberapa tahun yang lalu, setiap orang harus minum dan makan yang bermanfaat bagi tubuh dan dapat menjaga daya tahan tubuh di masa pandemi, dimana pembuatan sekarang juga sangat mudah

dan telah dilakukan pada skala rumah tangga/industri, masyarakat petani, bahkan perusahaan yang bergerak di bidang farmasi, dengan proses produksi dilakukan dari skala individu ke skala produksi yang lebih besar (Anonimus 2011).

Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas (FAO, 2005). Rempah adalah tanaman atau bagian tanaman yang bersifat aromatik dan digunakan dalam makanan dengan fungsi utama sebagai pemberi cita rasa.

Rempah-rempah telah lama digunakan sebagai obat herbal, kosmetik, dan antimikroba. Seiring dengan meningkatnya kesadaran kesehatan masyarakat dan mempertimbangkan kepentingan kesehatan tubuh, konsumsi makanan dan minuman berbahan dasar rempah-rempah sangat penting. Kini rempah-rempah berkembang menjadi sajian wisatakulineran antara lain Bandrek Hanjuang, Bajigur Hanjuang, Sekoteng dan lain-lain. (Marliyati et al 2013).

Manfaat dan Potensi Jahe Sebagai Sumber Pangan Fungsional yang merupakan sumber antioksidan alami yang mudah didapatkan serta murah dan dapat bermanfaat sebagai bumbu masakan, diharapkan dapat menjadi informasi tentang beberapa antioksidan alami yang berperan sebagai penangkal radikal bebas yang berbahaya bagi kesehatan (Sari 2016).

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang terdapat pada pendahuluan, dapat dirumuskan masalah:

- a. Apakah penggunaan tiga jenis jahe dengan penambahan tiga varietas berpengaruh pada sifat organoleptik ?
- b. Apakah penggunaan tiga jenis jahe mempengaruhi kesukaan konsumen terhadap minuman instan jahe (*Zingiberofficinale*) ?
- c. Bagaimana keunggulan relatif minuman instan jahe tersebut pada penggunaan tiga jenis jahe (*Zingiberofficinale*) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu :

- a. Untuk mengetahui sifat-sifat minuman instan jahe berdasarkan sifat organoleptik.
- b. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap minuman instan jahe berdasarkan uji hedonik.
- c. Untuk mengetahui posisi relatif keunggulan tiga minuman instan jahe.

1.4 Hipotesis Penelitian

- a. Diduga bahwa varietas jahe berpengaruh nyata terhadap organoleptik.
- b. Diduga bahwa varietas jahe berpengaruh nyata terhadap hedonik.
- c. Diduga penggunaan tiga varietas jahe mempunyai keunggulan relatif yang sama.