

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rempah-rempah memiliki peran penting dalam kehidupan manusia. Bagian tumbuhan dengan sifat aromatik yang dapat digunakan sebagai penguat cita rasa dan pengawet makanan di sebut rempah (Robi *et al.*, 2019). Bagian tumbuhan yang digunakan sebagai rempah yaitu akar, batang, bunga, biji, dan umbi (Pramesthi *et al.*, 2020). Rempah juga dapat digunakan sebagai jamu tradisional atau multivitamin (Dewantari *et al.*, 2018). Multivitamin sangat diperlukan oleh tubuh yang memiliki zat senyawa kompleks dan berperan penting bagi tubuh manusia sehingga bermanfaat pada kesehatan (Pratiwi & Iwan, 2020).

Jamu tradisional terdiri dari beberapa rempah yang diolah menjadi minuman kesehatan. Menurut Isnawati (2021) pada tahun 2018, peringkat nomor 3 sebagai dengan peningkatan 17% dengan konsumen jamu terbesar yaitu Jawa Timur sehingga hal tersebut menjadikan jamu masih menjadi pilihan masyarakat hingga saat ini. Tumbuhan yang dapat dimanfaatkan sebagai obat sebanyak 20.000 dan Tumbuhan obat yang ada di Indonesia terdapat lebih dari 2.200 jenis (Husni *et al.*, 2020). Rempah yang sering digunakan dalam pembuatan jamu adalah temulawak, kunyit, cabe jamu dan lain sebagainya. Menurut BPS Jawa Timur, produksi temulawak di Madura sebesar 2.311 ton pada tahun 2021. Produksi kunyit di Madura sebesar 1.516 ton pada tahun 2016. Produksi cabe jamu di Madura sebesar 15.480 ton pada tahun 2020. Produksi cabe jamu terbesar di pulau madura adalah di Kabupaten Sumenep Kecamatan Bluto (Suhardi & Subari, 2020).

Temulawak, kunyit, dan cabe jamu memiliki kandungan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), kunyit (*Curcuma longa L.*), dan cabe jamu mengandung minyak atsiri, *curcumin*, dan piperin yang berguna sebagai anti-bakteri, anti-kanker, antioksidan, dan penambah nafsu makan sehingga aktivitas pencernaan baik (Handayani *et al.*, 2022). Kandungan zat warna *curcuminoid* pada kunyit sebesar 3-4% (Marni dan Ambarwati, 2015). Cabe jamu mengandung piperin sekitar 4,6% dan minyak atsiri sekitar 1% (Evizal, 2013). Dengan adanya kandungan-kandungan tersebut temulawak, kunyit, dan cabe jamu dapat diolah menjadi jamu tradisional. Namun, tidak semua anak-anak menyukai jamu. Jamu tidak disukai karena memiliki rasa yang pahit sehingga di

perlu pengembangan produk agar anak-anak dapat menyukai jamu. Pengembangan produk merupakan usaha untuk memperluas satu produk utama menjadi berbagai produk yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen (Lucius Hermawan, 2015).

Pengembangan produk dari jamu menjadi permen dilakukan sebab anak-anak banyak yang menyukai permen karena memiliki rasa yang manis dan kemudahan dalam mengonsumsi produk. Permen merupakan produk olahan terbuat dari gula, air, bahan pewarna, dan pemberi rasa yang memiliki rasa manis (Swastihayu *et al.*, 2016). Jenis permen yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen lunak (*soft candy*) (Aji *et al.*, 2021). Pada penelitian pengembangan produk permen dengan menggunakan bahan lokal ini diharapkan dapat memiliki karakteristik yang baik dan memenuhi keinginan konsumen sehingga dapat disukai oleh konsumen.

Pengembangan produk pada penelitian ini menggunakan metode QFD (*Quality Function Deployment*) sebagai metode dalam mengembangkan dan meningkatkan kualitas dengan menganalisis atribut yang melekat pada produk berdasarkan keinginan konsumen. QFD (*Quality Function Deployment*) merupakan suatu metode untuk perancangan suatu produk dengan menganalisis kebutuhan konsumen sehingga tercapainya produk dengan atribut yang tetap memprioritaskan keinginan konsumen (Prabowo & Zoelangga, 2019). Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengembangkan produk permen rempah dengan penerapan QFD (*Quality Function Deployment*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas rumusan masalah dari penelitian yaitu mengembangkan produk permen rempah menggunakan metode QFD (*Quality Function Deployment*).

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan permen rempah yang diinginkan konsumen menggunakan metode QFD (*Quality Function Deployment*).

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi kepada masyarakat umum terkait rempah-rempah seperti temulawak, kunyit, dan cabe jamu yang dapat diolah dan dikembangkan sebagai produk permen yang dapat memberikan

manfaat bagi kesehatan sehingga dengan adanya pengembangan produk permen rempah dapat menjaga minat masyarakat untuk tetap mengonsumsi jamu. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat bermanfaat untuk menjaga ketahanan pangan terhadap daya simpan rempah-rempah ini.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan rempah-rempah pada permen karet yang terbuat dari tepung beras. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan rempah-rempah pada permen karet yang terbuat dari tepung beras. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan rempah-rempah pada permen karet yang terbuat dari tepung beras.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan rempah-rempah pada permen karet yang terbuat dari tepung beras. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan rempah-rempah pada permen karet yang terbuat dari tepung beras. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan rempah-rempah pada permen karet yang terbuat dari tepung beras.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh dari penambahan rempah-rempah pada permen karet yang terbuat dari tepung beras.

1.2.1. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dari penambahan rempah-rempah pada permen karet yang terbuat dari tepung beras.

1.2.2. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dari penambahan rempah-rempah pada permen karet yang terbuat dari tepung beras.