

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman herbal tradisional merupakan bentuk pemanfaatan rempah-rempah yang telah lama berkembang di kalangan masyarakat. Peningkatan kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat mendorong konsumsi minuman berbasis bahan alami sebagai alternatif minuman fungsional. Minuman fungsional digunakan sebagai pengobatan dan sebagai minuman penambah imunitas atau stamina tubuh. salah satu minuman fungsional yang masih diproduksi dan dikonsumsi saat ini adalah minuman pokak (Widjajati *et al.*, 2023).

Minuman pokak merupakan minuman tradisional cair yang terbuat dari rebusan jahe dan bahan rempah lainnya minuman ini biasa dikenal dengan wedang pokak. Minuman pokak ini dapat menjadi minuman fungsional yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh seperti, dapat mencegah penyakit kronis seperti kanker, jantung, hipertensi dan rempah-rempah dari wedang pokak dapat mengobati batuk berdarah, diare, disentri dan sebagainya (Dwi *et al.*, 2021). Wedang pokak sering dimanfaatkan oleh masyarakat Jawa Timur dan sekitarnya seperti, Madura, Jember, Probolinggo dan Situbondo. Setiap daerah atau wilayah memiliki perbedaan komposisi dalam pembuatannya (Muyassaroh *et al.*, 2022).

Daerah Jawa Timur menjadi salah satu penghasil komoditas jahe terbesar di Indonesia. Produksi jahe di Jawa Timur mempunyai angka relatif tinggi dan cukup stabil. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Jawa Timur (2024) terjadi peningkatan hasil panen tanaman jahe dari 27.595 ton pada tahun 2020 meningkat menjadi 31.457 ton tahun 2021, 29,163 ton pada tahun 2023, 28.760 ton pada tahun 2024.

Jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe) merupakan tanaman rimpang yang umum dimanfaatkan sebagai rempah sebagai bahan masakan dan sebagai tanaman obat. Tanaman jahe mempunyai 3 varietas diantaranya, berdasarkan ukuran dan warna kulit rimpangnya, yaitu jahe gajah (badak), jahe emprit (biasa) dan jahe merah (Setyawan, 2002). Jahe merah cenderung memiliki rimpang yang lebih kecil dengan warna kulit kemerahan serta rasa yang lebih pedas karena jahe merah mempunyai komponen minyak atsiri dan oleoresin paling tinggi bila dibandingkan dengan jenis jahe yang lain (Saud *et al.*, 2025). Jahe gajah memiliki ukuran rimpang yang lebih besar dan rasa lebih ringan dan tidak terlalu pedas, sementara jahe emprit memiliki ukuran rimpang yang lebih kecil dibandingkan

dengan jahe gajah dengan tingkat kepedasan sedang dan memiliki aroma yang cukup kuat (Lestari *et al.*, 2024).

Secara umum jahe memiliki kandungan senyawa bioaktif seperti, gingerol, shogaol dan zingeron yang berperan dalam memberikan rasa pedas dan aroma khas pada setiap jenis tanaman jahe. Patresia *et al.*, (2025) menjelaskan perbedaan karakteristik fisik dan kimia ini dapat berpotensi memengaruhi mutu sensoris pada minuman pokok yang dihasilkan, terutama pada atribut rasa, warna, aroma dan kesukaan keseluruhan karena kandungan senyawa pada masing-masing jenis jahe dapat menyebabkan perbedaan intensitas kepedasan, kekuatan aroma serta tampilan minuman setelah proses perebusan.

Selain jenis jahe lama perebusan dapat memengaruhi kualitas akhir minuman pokok, baik dari segi kandungan produk maupun karakteristik sensoris minuman herbal (Palimbong *et al.*, 2020). Proses perebusan merupakan suatu metode pemanasan bahan dalam air hingga mencapai titik didih yang bertujuan untuk mengekstraksi senyawa aktif yang terkandung dalam bahan. Putra *et al.*, (2019) menyatakan bahwa lama perebusan dapat memengaruhi ekstraksi senyawa aktif, intensitas warna, serta tingkat keasaman (pH) minuman. Waktu perebusan yang terlalu singkat dapat menyebabkan ekstraksi senyawa belum optimal, sedangkan proses perebusan yang terlalu lama dapat berpotensi menurunkan kualitas sensoris dan mengubah nilai pH minuman.

Pengukuran kadar pH diperlukan untuk mengetahui tingkat keasaman minuman yang akan berpengaruh terhadap stabilitas dan kualitas produk. pH minuman tradisional berbasis sari jahe memiliki nilai optimal yaitu 5 sampai 7 yang menunjukkan nilai pH minuman bersifat netral dan dapat dikatakan minuman pokok memenuhi kriteria minuman berbasis jahe (Mayani *et al.*, 2014). Pengujian organoleptik atau uji sensori adalah metode pengujian yang menggunakan uji organoleptik sebagai alat utama untuk menilai mutu suatu produk, meliputi spesifikasi mutu bentuk produk, aroma, rasa dan konsistensi serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai mutu produk tersebut. Pengujian organoleptik/sensori berperan penting sebagai pendeteksian awal dalam menilai mutu untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk (Putra *et al.*, 2019). Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh jenis jahe dan lama perebusan terhadap pH dan sifat sensoris minuman pokok, sehingga dapat diperoleh kombinasi perlakuan yang menghasilkan kualitas terbaik.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh jenis jahe dan lama perebusan terhadap nilai pH minuman pokak
2. Bagaimana pengaruh jenis jahe dan lama perebusan terhadap sifat sensoris (rasa, warna, aroma dan keseluruhan) minuman pokak

1.3 Tujuan

1. Menentukan kombinasi jenis jahe dan lama perebusan yang menghasilkan kualitas sensoris dan nilai pH terbaik pada minuman pokak
2. Untuk mengetahui pengaruh jenis jahe dan lama perebusan terhadap sensoris (rasa, warna, aroma dan keseluruhan) serta pH minuman pokak

1.4 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai fungsional dari minuman tradisional yang cukup terkenal dikalangan masyarakat Madura yaitu minuman pokak
2. Meningkatkan nilai ekonomi dari tanaman rempah berupa jahe menjadi produk minuman pokak
3. Membantu mendapatkan standarisasi proses produksi minuman pokak