

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman herbal atau jamu merupakan salah satu jenis minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, melalui proses alami tanpa tambahan bahan pengawet. Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM, 2012) mendefinisikan bahwa minuman herbal adalah minuman yang dibuat dari bahan-bahan alami berupa bagian dari tumbuhan seperti rimpang (akar-akaran), daun-daunan, kulit batang, dan buah. Namun di era industri modern seperti sekarang ini produk-produk minuman herbal belum begitu berkembang, padahal pengolahan tanaman herbal dapat menjadi potensi besar untuk industri minuman herbal. Temu ireng merupakan salah satu dari sekian banyak tanaman yang terdapat di Indonesia yang dapat diolah menjadi produk minuman herbal.

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin kritis terhadap konsumsi makanan dan minuman untuk menunjang kesehatan, sehingga masyarakat akan lebih selektif dalam memilih suatu produk pangan. Kesibukan dan aktivitas dari masyarakat di era modern menuntut produsen produk pangan menciptakan sebuah inovasi produk pangan yang dapat disajikan dengan cepat dan praktis namun tetap memperhatikan kelengkapan nilai gizinya. Salah satu produk pangan yang saat ini banyak dikembangkan adalah produk minuman dalam bentuk serbuk. Produk minuman berbentuk serbuk telah lama dikembangkan dan hingga sekarang ini sudah banyak produk minuman serbuk yang diedarkan dipasaran.

Minuman serbuk merupakan jenis minuman yang memiliki daya simpan lama dan lebih praktis dalam penyajiannya. Beberapa jenis produk minuman dalam bentuk serbuk yang telah ada di pasaran seperti serbuk minuman teh, serbuk minuman buah-buahan dan serbuk minuman tradisional atau herbal dengan berbagai pilihan rasa. Pada penelitian ini dilakukan proses pembuatan formulasi serbuk minuman herbal dengan menggunakan bahan dasar temu ireng (*Curcuma aeruginosa* Roxb).

Tanaman temu ireng (*Curcuma aeruginosa* Roxb) merupakan tanaman yang mempunyai banyak khasiat untuk menyembuhkan berbagai penyakit. Bagian utama yang banyak digunakan sebagai obat atau jamu adalah rimpangnya. Khasiat

dari rimpang temu ireng ini antara lain meningkatkan nafsu makan, mengobati penyakit kulit, memperbaiki pencernaan, sariawan batuk, sesak napas, cacingan, dan menstimulasi kerja lambung sehingga perut terasa kosong dan selanjutnya akan mengirim sinyal ke otak dan pada akhirnya akan meningkatkan konsumsi atau menimbulkan rasa lapar bagi pengonsumsi dan menambah bobot badan.

Beberapa peneliti telah melakukan penelitian mengenai daya pembunuh cacing dari perasan dan rebusan rimpang temu ireng. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian perasan dan rebusan dari rimpang temu ireng dapat membunuh cacing *Ascaridia galli* dan perasan rimpang temu ireng menunjukkan aktivitas yang lebih baik dibanding infusnya. Rasa pahit dan minyak atsiri yang terdapat dalam rimpang temu hitam inilah yang berkhasiat sebagai penambah nafsu makan karena di dalam temu ireng banyak mengandung curcumin yang menyebabkan relaksasi usus pada saluran pencernaan dan membantu pencernaan makanan serta absorpsi bahan makanan dengan cara meningkatkan kerja lambung sehingga perut terasa kosong dan selanjutnya akan mengirim sinyal ke otak dan pada akhirnya akan meningkatkan konsumsi atau menimbulkan rasa lapar bagi pengonsumsi dan menambah bobot badan (Taroeno. 1990).

Kelebihan atau manfaat dari temu ireng ini cukup banyak, namun ada kelemahan dari temu ireng sehingga belum banyak dimanfaatkan karena rasanya yang pahit. Rasa pahit inilah yang menyebabkan temu ireng ini belum banyak dibudidayakan, akan tetapi temu ireng biasanya ditanam sebagai tanaman sela di pekarangan di antara tanaman-tanaman lain. Selain itu masyarakat juga belum cukup mengenal tanaman ini sebab belum ada produk olahan dari temu ireng. Oleh karena itu kajian ini menjelaskan perpaduan dari temu ireng dengan daun pandan yang dapat diolah menjadi minuman herbal dalam bentuk serbuk agar masyarakat dapat mengenal khasiat dan manfaat temu ireng sehingga temu ireng ini mempunyai nilai jual dan kegunaan yang lebih dikenal oleh masyarakat.

Daun pandan (*Pandanus Amaryllifolius Roxb*) atau yang sering dikenal sebagai daun wangi, merupakan tanaman tanpa bunga yang memiliki aroma yang khas. Aroma wanginya yang khas biasanya digunakan untuk pewangi makanan dan minuman. Tanaman pandan biasa dijumpai pada pekarangan rumah ataupun

tumbuh liar di sekitar selokan atau lapangan becek yang teduh. Daun pandan mempunyai kandungan seperti alkaloida, saponin, flavonoida, tanin, polifenol, dan zat warna alami. Selain sebagai pengharum alami makanan dengan aroma yang khas, daun pandan juga bisa digunakan sebagai pewarna hijau alami pada makanan (Indraswati. 2009).

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana formulasi serbuk minuman herbal dari temu ireng ?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui formulasi serbuk minuman herbal dari temu ireng.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat bagi Mahasiswa

- a) Mendapatkan gambaran yang nyata tentang formulasi serbuk minuman herbal dari temu ireng.
- b) Memiliki kemampuan dan pengalaman praktis dalam mengolah temu ireng menjadi produk yang berkualitas dan dikenal oleh masyarakat.
- c) Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam merintis usaha, manajemen usaha serta mengembangkan usaha khususnya dibidang pertanian.

1.4.2 Manfaat bagi Universitas

- a) Mampu menghasilkan sarjana-sarjana yang handal, berkualitas dan berpengalaman dibidangnya.
- b) Membina kerja sama yang baik antara lingkungan akademis dengan lingkungan Industri Pertanian.