

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu potensi yang ada di Madura adalah cabe jamu. Dinas Perkebunan Propinsi Jawa Timur (2013), mencatat pada tahun 2010 luas areal cabe jamu seluas 4.211 ha dengan produksi 1.329 ton buah kering dan produktivitas 481 kg/ha dan areal perkebunan di Pulau Madura (Evizal 2013). Menurut data Badan Pusat Statistik yaitu di Kabupaten Bangkalan (263,28 ha) dengan produksi 36,36 ton buah, Sampang (930 ha) dengan produksi 817,8 ton buah basah, Pamekasan (700 ha) dan Sumenep (2,451 ha). Dari banyaknya potensi, tetapi kurangnya pemanfaatan cabe jamu, maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengolahan cabe jamu. Selain sebagai salah satu potensi yang ada di Madura, cabe jamu memiliki banyak khasiat dan manfaat bagi kesehatan.

Cabe jamu berkhasiat sebagai pereda sakit perut dan kepala, karena cabe jamu memiliki kandungan senyawa bioaktif. Kandungan senyawa bioaktif pada cabe jamu, yaitu alkaloid piperin, steroid, flavonoid, tannin dan saponin (Zuchri 2008). Manfaat lain dari cabe jamu menurut Vinay (2012), yaitu sebagai stimulan, karminatif, tonik, perawatan ibu melahirkan, asma, kejang perut, lemah syahwat, penyakit infeksi bakteri. Dari banyaknya khasiat yang terdapat pada cabe jamu, maka cabe jamu memiliki potensi untuk diolah menjadi suatu bentuk produk yang dapat dimanfaatkan untuk kesehatan. Selama ini cabe jamu biasa dimanfaatkan masyarakat hanya sebagai bahan tambahan atau bahan supporting saja. Menurut Evizal (2013) cabe jamu biasa dibubuhkan kedalam minuman seperti kopi, teh, bir pletok, wedang sencang, wedang jahe, kopi jamu dan bajigur. Berdasarkan referensi – referensi yang ada pemanfaatan cabe jamu selama ini lebih pada sebagai bahan pendukung, untuk mengoptimalkan pemanfaatan cabe jamu yang terdapat di wilayah Madura, maka cabe jamu perlu di olah sebagai bahan utama. Salah satu bentuk olahan cabe jamu sebagai bahan utama yaitu, diolah sebagai minuman herbal.

Minuman herbal cabe jamu dapat berupa serbuk atau cair. Pengembangan minuman herbal cabe jamu berbentuk cair belum pernah dilakukan. Produk herbal yang sudah ada menggunakan bahan cabe jamu, yaitu the celup cabe

jamu. Kelemahan bentuk celup, yaitu tidak mudah larut dalam air, warna yang dihasilkan tidak mencolok atau pudar, serta rasa cabe jamu yang dihasilkan tidak terlalu kuat. Bentuk yang cair lebih mudah dalam penyajiannya, warna yang dihasilkan lebih baik dan mudah larut dalam air. Untuk lebih praktis, maka minuman herbal cabe jamu cair dikemas dalam bentuk sachet. Untuk diolah sebagai produk dengan berbagai manfaat yang ada pada cabe jamu, maka dibutuhkan penelitian lebih lanjut dalam Laboratorium. Beberapa indikator yang digunakan penelitian ini adalah karakteristik sensoris dan kimia minuman herbal cabe jamu.

Karakteristik sensoris pada suatu produk sangat penting, karena awal ketertarikan konsumen pada suatu produk, yaitu dilihat dari segi sensorisnya. Penelitian Listiana dan Herlina (2015) tentang karakteristik minuman herbal celup, karakteristik yang digunakan, yaitu warna, aroma dan rasa dengan pengujian menggunakan panelis. Karakteristik sensoris yang digunakan pada penelitian tersebut digunakan sebagai indikator untuk meneliti karakteristik sensoris minuman herbal cabe jamu.

Karakteristik kimia, yang dilakukan pada penelitian ini, yaitu untuk mengetahui beberapa karakteristik kimia pada minuman herbal cabe jamu, karena penting bagi pembaca atau konsumen mengetahui karakteristik kimia pada suatu bahan. Karakteristik kimia yang diuji pada penelitian sebelumnya, yaitu penelitian Yulianto dan Tri (2013) pada minuman herbal berbasis cicau, yaitu menguji pH, total padatan terlarut. Karakteristik kimia yang digunakan pada penelitian tersebut digunakan sebagai indikator untuk meneliti karakteristik kimia minuman herbal cabe jamu.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi gula terhadap karakteristik sensoris, pH dan total padatan terlarut minuman herbal cabe jamu sachet?
2. Bagaimana pengaruh proporsi air dalam proses ekstraksi terhadap karakteristik sensoris, pH, dan total padatan terlarut minuman herbal cabe jamu sachet?

3. Bagaimana pengaruh interaksi antara konsentrasi gula dan proporsi air dalam proses ekstraksi terhadap karakteristik sensoris, pH, dan total padatan terlarut minuman herbal cabe jamu sachet?
4. Bagaimana formulasi terbaik cabe jamu sachet berdasarkan karakteristik sensoris?
5. Berapa kandungan piperin, fenol dan total jumlah mikroba dari sampel perlakuan terbaik minuman herbal cabe jamu?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi gula terhadap karakteristik sensoris, pH dan total padatan terlarut minuman herbal cabe jamu sachet.
2. Mengetahui pengaruh proporsi air dalam proses ekstraksi terhadap karakteristik sensoris, pH, dan total padatan terlarut minuman herbal cabe jamu sachet.
3. Mengetahui pengaruh interaksi antara konsentrasi gula dan proporsi air dalam proses ekstraksi terhadap karakteristik sensoris, pH, dan total padatan terlarut minuman herbal cabe jamu sachet.
4. Menentukan formulasi terbaik cabe jamu sachet berdasarkan karakteristik sensoris.
5. Mengetahui kandungan piperin, fenol, dan total jumlah mikroba dari sampel perlakuan terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah :

1. Kontribusi Keilmuan

Bagi peneliti penelitian ini merupakan pengembangan ilmu yang di dapat dan mengetahui bagaimana mengembangkan potensi yang ada disekitar. Serta peneliti dapat mengetahui bagaimana cara pembuatan, menentukan formulasi yang pas, dan mengetahui cara pengujian yang baik dan keunggulan menggunakan uji tersebut. Dan mengetahui beberapa pengujian yang belum pernah dilakukan sebelumnya.

2. Kontribusi Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan pembaca, dan dapat dijadikan acuan atau perbandingan dalam melakukan studi lanjutan atau

sebagai referensi bagaimana cara melakukan atau menentukan formulasi terbaik dengan menggunakan beberapa pengujian.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini dibatasi pada komposisi bahan, karakteristik sensoris dan kimia merujuk pada minuman herbal yang sudah ada, uji sensoris skoring dan hedonik, uji kandungan fenol, piperin, dan jumlah total mikroba pada formulasi terbaik minuman herbal.