

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman Cabe jamu cabe jamu atau cabe jawa (*Piper retrofractum Vahl*) merupakan tanaman rempah dan fitrofarmaka asal Indonesia yang banyak tersebar di Jawa Timur dan Lampung. yang digunakan sebagai obat tradisional bagi masyarakat atau bagi industri makanan, minuman, jamu dan obat (Evizal 2013), Tanaman cabe jamu memiliki kandungan alkaloid, saponin, tanin, flavonoid, steroid, triterpenoid, glikosida, piperin (sekitar 4-6%), piperlonguminine, sylvatine, tiltilime, sitosterol, sitrat dan linalool yang tersebar diseluruh organ daun, batang, buah dan akar tanaman cabe jamu. Dari kandungan tersebut maka cabe jamu memiliki banyak manfaat bagi kesehatan diantaranya asma, sakit kepala, kejang perut, infeksi bakteri dan masuk angin (Zuchri 2008).

Banyaknya kandungan dan manfaat tanaman tersebut membuat tanaman cabe jamu banyak dimanfaatkan sebagai tanaman obat herbal atau jamu tradisional khususnya di daerah Madura. Dengan perkembangan teknologi maka beberapa produsen mulai mengembangkan produk cabe jamu menjadi minuman herbal cabe jamu cair.

Menurut Kusnandar *et al.* (2010), pendugaan umur simpan produk dapat ditentukan dengan menggunakan dua metode, yaitu metode *Extended Storage Studies* (ESS) atau bisa disebut konvensional dan metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT). Penentuan umur simpan pada metode konvensional dilakukan dengan cara menyimpan produk pada kondisi penyimpanan sehari-hari dan dilakukan pengamatan terhadap penurunan mutunya hingga mencapai mutu kadaluarsa. Mutu kadaluarsa merupakan suatu keadaan saat produk yang diamati telah mengalami penurunan mutu dan tidak layak untuk dikonsumsi.

Berdasarkan Undang-Undang No.7 tahun 1998 tentang pangan, Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang label dan iklan dan Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2014 semua produk pangan harus memiliki dan mencantumkan batas waktu kadaluarsa atau batas waktu

produk dapat dikonsumsi dengan mutu yang baik. Banyak inovasi produk pangan baru yang belum memiliki waktu kadaluarsa sehingga perlu dilakukan penelitian tentang pendugaan umur simpan. Cabe jamu cair merupakan produk inovasi baru minuman herbal sehingga belum memiliki waktu kadaluarsa. Metode yang sering digunakan untuk menentukan umur simpan produk adalah *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). Metode ini menggunakan suhu penyimpanan ekstrim untuk menentukan umur simpan dengan penambahan konsentrasi natrium benzoat. Hasil ketahanan mutu paling baik dalam penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk menentukan umur simpan produk cabe jamu cair.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pendugaan umur simpan produk minuman herbal cabe jamu cair dengan menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT)?
2. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi natrium benzoat dan suhu penyimpanan terhadap lama umur simpan minuman herbal cabe jamu cair?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui umur simpan produk cabe jamu cair dengan menggunakan pendugaan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT).
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi natrium benzoat dan suhu penyimpanan terhadap umur simpan minuman herbal cabe jamu cair.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberi informasi penentuan umur simpan terhadap produk baru dengan menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT).
2. Memberi informasi kepada masyarakat mengenai manfaat minuman herbal cabe jamu cair bagi kesehatan.