

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Budaya mengkonsumsi tumbuhan obat dalam bentuk ramuan jamu tradisional secara turun-temurun telah dikenal secara luas oleh masyarakat Indonesia. Tujuannya untuk menjaga kesehatan dari berbagai macam penyakit, sehingga tumbuhan obat dapat dijadikan alternatif untuk pengobatan dan pemeliharaan kesehatan. Khasiat dari ramuan jamu tradisional berbanding terbalik dengan citarasanya, aroma yang tajam serta rasa yang pahit membuat masyarakat kurang menyukai ramuan jamu tradisional sehingga menurunkan nilai konsumtif minuman tersebut dan tidak berdampak luas terhadap kesehatan masyarakat.

Akhir-akhir ini seiring dengan semakin maraknya semangat "*back to nature*", penggunaan tumbuhan obat cukup meningkat, terbukti dengan semakin banyaknya industri jamu dan industri farmasi yang memproduksi obat tradisional/ramuan jamu tradisional. Bahan baku yang digunakan adalah bagian-bagian tanaman yang berkhasiat obat seperti daun, akar, kulit kayu, buah dan bunga. Bahan-bahan tersebut digunakan dalam bentuk segar atau dalam bentuk kering ataupun simplisia. Simplisia adalah bahan alamiah yang digunakan sebagai obat tradisional yang belum mengalami pengolahan. Simplisia dapat dimanfaatkan terutama untuk pembuatan jamu serbuk, jamu gendong atau jamu ramuan pribadi yang dikonsumsi dengan cara diseduh atau direbus.

Salah satu contoh produk pangan yang saat ini banyak dikembangkan adalah produk minuman dalam bentuk serbuk. Minuman serbuk merupakan jenis minuman yang praktis untuk dikonsumsi dan memiliki khasiat yang baik bagi kesehatan serta memiliki daya simpan lama. Beberapa jenis produk minuman dalam bentuk serbuk yang telah ada di pasaran seperti serbuk minuman teh, serbuk minuman buah-buahan dan serbuk minuman tradisional dengan berbagai pilihan rasa dan merek dagang. Pada penelitian ini dilakukan proses pembuatan minuman serbuk instan menggunakan bahan dasar temu ireng (*Curcuma aeruginosa* Roxb.) dengan bahan tambahan gula dan cengkeh (*Syzygium aromaticum*) yang terbukti banyak memiliki khasiat bagi kesehatan namun belum terpublikasi secara luas di masyarakat.

Tanaman temu ireng (*Curcuma aeruginosa* Roxb.) dari famili *Zingiberaceae* merupakan salah satu dari sekian banyak tanaman obat tradisional yang ada di Indonesia. Tumbuhan ini menurut Syamsuhidayat dan Hutapea (1991) mengandung saponin, flavonoid, dan polifenol, disamping minyak atsiri.

Temu ireng merupakan salah satu jenis tanaman yang dapat digunakan untuk membunuh cacing. Berdasarkan hasil sebuah penelitian *in vitro* terhadap cacing *Ascaris* yang direndam selama 24 jam dalam ekstrak temu ireng dengan konsentrasi 60 % dapat membunuh cacing sebesar 68 % (Anonymous, 1998). Selanjutnya dari hasil penelitian Purnomo dkk (1998) menyebutkan bahwa pemberian temu ireng sebanyak 21 g per hari memberikan pengaruh yang sangat nyata untuk mengatasi cacing.

Selain berkhasiat membunuh cacing pada penderita cacingan, temu ireng juga berkhasiat untuk menambah nafsu makan, penambah stamina, meredakan radang, mengobati penyakit kulit (panu, kadas, kurap), penyubur kandungan dan menyembuhkan nyeri haid bagi wanita.

Kelemahan dari temu ireng adalah rasa pahit dan aromanya yang menyengat. Hal tersebut tentunya menjadi alasan kuat bagi kebanyakan masyarakat kurang memanfaatkan tanaman ini. Adapun tanaman temu ireng biasanya hanya dimanfaatkan oleh sebagian masyarakat untuk membuat TOGA (tanaman obat keluarga) di sekitar pekarangan rumah untuk selanjutnya dijadikan sebagai campuran jamu. Selain itu, masyarakat juga belum cukup mengenal tanaman ini dikarenakan belum adanya produk hasil olahan dari temu ireng. Oleh karena itu kajian ini menjelaskan perpaduan dari temu ireng, gula dan cengkeh 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.

Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) termasuk jenis tumbuhan perdu yang dapat memiliki batang pohon besar dan berkayu keras, tinggi pohon dapat melebihi 20 m dan umur mencapai ratusan tahun. Cabang memiliki banyak ranting dan berdaun lebat. Daun berbentuk lonjong berujung lancip, panjang kira-kira 10 cm, dan lebar 3 cm. Bunga bergerombol di ujung-ujung ranting. Kuncup bunga diambil dan dijemur sampai cokelat kehitaman. Bau harum pedas. Selain

sebagai obat, cengkeh juga banyak digunakan untuk bumbu masakan dan ramuan rokok kretek. Selain kuntum bunga, daun cengkeh juga digunakan dalam pengobatan (Latief, 2009).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana metode ekstraksi temu ireng untuk bahan baku minuman serbuk?
2. Bagaimana proporsi penambahan gula dengan perbandingan ekstrak dalam pembuatan minuman serbuk temu ireng?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui metode ekstraksi temu ireng untuk bahan baku minuman serbuk.
2. Mengetahui proporsi penambahan gula dengan perbandingan ekstrak dalam pembuatan minuman serbuk temu ireng.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Untuk Mahasiswa

1. Mendapatkan gambaran nyata tentang pembuatan minuman serbuk dari temu ireng.
2. Memiliki kemampuan dan pengalaman praktis dalam mengolah temu ireng menjadi produk yang berkualitas dan dikenal oleh masyarakat.
3. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam merintis usaha, manajemen usaha serta mengembangkan usaha khususnya dibidang pertanian.

1.4.2 Manfaat Untuk Universitas

1. Mampu menghasilkan sarjana-sarjana yang handal, berkualitas dan berpengalaman dibidangnya.
2. Membantu menyiapkan sumber daya manusia yang potensial dan berpengalaman dibidangnya.
3. Membina kerja sama yang baik antara lingkungan akademis dengan lingkungan industri pertanian.