

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tradisi mengkonsumsi tumbuhan obat atau rempah-rempah dalam bentuk ramuan jamu tradisional telah dikenal secara luas oleh masyarakat, baik untuk maksud pemeliharaan kesehatan dan kebugaran jasmani, pencegahan penyakit (preventif), pengobatan (kuratif), maupun pemulihan kesehatan (rehabilitatif). Namun sayangnya tidak semua masyarakat menyukai ramuan jamu tradisional karena citarasa jamu yang diidentikkan dengan aroma tajam dan rasa pahit sehingga menurunkan nilai palatabilitas minuman tersebut. Akibatnya tidak semua masyarakat mendapatkan khasiat kesehatan dari ramuan jamu tradisional.

Salah satu tanaman obat yang dapat diolah adalah tanaman temu ireng (*Curcuma aeruginosa*). Tanaman ini merupakan salah satu dari sekian banyak tanaman yang terdapat di Indonesia yang dapat diolah menjadi produk minuman segar tradisional.

Tanaman temu ireng (*Curcuma aeruginosa*) 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 nafas, 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 (L Handayani, 2002).

Minuman segar merupakan jenis minuman yang masih belum tercampur dengan bahan kimia dan bahan tambahan lainnya. Minuman segar sebenarnya sering kali banyak ditemui di pasaran atau toko-toko akan tetapi berbeda dengan minuman segar ini. Minuman segar cocok dikonsumsi bahkan minuman ini banyak khasiat yang terkandung di dalamnya. Minuman ini terbuat dari ekstrak tanaman temu ireng yang dicampurkan dengan ekstrak ramuan jahe, kulit kayu manis serta larutan gula.

Keunggulan dan kegunaan dari ramuan temu ireng cukup banyak akan tetapi disisi lain juga ada segi kekurangannya. Tanaman temu ireng belum banyak dikonsumsi masyarakat karena memang rasa dan aromanya sangat tajam dan pahit. Rasa pahit inilah yang membuat masyarakat tidak banyak membudidayakan. Oleh sebab itu, penelitian ini akan mencoba membuat terobosan dan akan merubah sifat yang biasanya tanaman ini disepelekan oleh masyarakat dengan membuat produk minuman segar dari temu ireng. Minuman yang berbahan temu ireng ini akan dicampurkan dengan kayu manis agar mengurangi aroma yang terkandung di dalamnya dan juga larutan gula sebagai pemanis. Tanaman temu ireng ini sangat langka dan jarang ditemui masyarakat sehingga masyarakat kurang mengenalnya bahkan jarang sekali diproduksi di perusahaan-perusahaan besar. Pada penelitian ini akan menjelaskan perpaduan antara tanaman temu ireng dengan ramuan jahe serta kayu manis dan tambahan larutan gula yang dapat diolah menjadi sebuah minuman segar dalam bentuk kemasan. Dengan ini masyarakat akan lebih mengenal khasiat dan juga memiliki nilai jual serta kegunaan yang lebih dikenal oleh masyarakat.

Jahe (*Zingiber officinale roxb*) merupakan tanaman rumput-rumputan yang memiliki aroma tajam dan pedas. Ramuan ini memiliki suatu komponen yaitu minyak atsiri dan oleoresin. Minyak atsiri merupakan komponen pemberi aroma yang khas, sedangkan oleoresin merupakan komponen pemberi rasa pedas dan pahit. Ramuan ini hampir sama dengan temu ireng akan tetapi ramuan jahe lebih dikenal dan sudah banyak dikonsumsi oleh masyarakat bahkan ramuan jahe ini sudah banyak diproduksi di perusahaan-perusahaan jamu terbesar. Maka dari itu ramuan ini cocok dijadikan sebagai campuran karena rasa dan aroma bisa mengurangi kandungan dari temu ireng.

Kayu manis merupakan salah satu jenis rempah-rempah yang digunakan sebagai bahan pengharum makanan atau minuman serta obat-obatan tradisional. Rempah-rempah ini biasanya dilakukan secara langsung menambahkan bahan kayu manis pada bahan makanan atau minuman baik dalam bentuk utuh, rajangan atau dalam bentuk yang telah dihaluskan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana cara untuk mendapatkan formulasi terbaik berdasarkan parameter sensoris dan kimia dari minuman tradisional yang berbahan baku jahe, kayu manis dan temu ireng?

1.3 Tujuan

Mendapatkan formulasi terbaik berdasarkan parameter kimia dan sensoris dari minuman tradisional yang berbahan baku jahe, kayu manis dan temu ireng.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Mahasiswa

- a) Mendapatkan informasi secara rinci tentang formulasi terbaik berdasarkan parameter kimia dan sensoris dari minuman tradisional yang berbahan baku jahe, kayu manis dan temu ireng
- b) Memiliki kemampuan dan bisa memahami pengolahan rempah-rempah yang akan memberikan nilai kualitas tinggi serta masyarakat lebih mengenalnya.
- c) Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam merintis usaha, manajemen usaha serta mengembangkan usaha khususnya pertanian.