

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Jubhede merupakan makanan tradisional khas Sumenep yang memiliki rasa manis, bertekstur lembek dan memiliki bentuk yang unik. Bentuk camilan ini kecil seukuran telunjuk jari yang diikat dengan pelepah daun aren. *Jubhede* terbuat dari campuran air nira, tepung beras, tepung jagung dan gula. Menurut Ibu Jazilatun memiliki usaha *Jubhede* mengatakan tentang permintaan *Jubhede* setiap tahunnya mengalami peningkatan, akan tetapi pada tahun 2020 mengalami penurunan drastis dikarenakan wabah Covid 19 sehingga permintaan *Jubhede* menurun.

Tabel 1.1 Data Permintaan *Jubhede*

Tahun	Permintaan <i>Jubhede</i> (kg)
2017	1.200
2018	1.440
2019	1.680
2020	960

Sumber: wawancara (Ibu Enja)

Jajanan *Jubhede* ini memiliki kekurangan yaitu umur simpan yang cukup pendek hanya berkisar 1 minggu karena nutrisi yang terkandung dalam bahan pembuatan jubede diantaranya karbohidrat, lemak, dan protein yang dapat digunakan oleh khamir untuk tumbuh dan berkembangbiak. Beberapa spesies khamir dapat mengkontaminasi makanan berbahan dasar tepung. Khamir juga dapat tumbuh pada medium dengan gula atau garam yang tinggi, sehingga khamir membutuhkan air lebih kecil untuk pertumbuhannya dibandingkan bakteri. Sedangkan salah satu bahan dalam pembuatan *Jubhede* ini adalah nira, yang mana nira memiliki kandungan gula yang cukup tinggi yaitu antara 10-15% sehingga mampu mempercepat pertumbuhan khamir pada jajanan jhubede. Maka dari hal itu dengan adanya pertumbuhan khamir dapat mempercepat proses kerusakan pada jhubede. Terdapat beberapa Solusi untuk memperlama umur simpan jajanan suatu makanan yaitu dengan pendinginan, pengeringan, pengalengan, pengemasan, penggunaan bahan kimia, pemanasan, teknik fermentasi, teknik iradiasi, dan juga dengan cara penambahan minyak atsiri.

Umur simpan (*shelf life*) sangatlah penting bagi seorang konsumen karena hal ini berkaitan dengan keamanan produk pangan dan untuk memberikan jaminan mutu pada saat produk sampai ke tangan konsumen. Kemudian juga telah ada peraturan pemerintah yang membahas mengenai umur simpan suatu produk

pangan yang tercantum pada Peraturan Pemerintah nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan yang mewajibkan untuk para industri pangan di Indonesia mencantumkan tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa (Harris, 2014). Sehingga dengan hal ini perlu adanya pengawetan produk secara alami menggunakan penambahan minyak atsiri.

Minyak atsiri (*essential oil*) dikenal dengan minyak yang mudah menguap atau disebut minyak terbang. Minyak atsiri biasanya dihasilkan dari berbagai tumbuhan yang didapatkan dengan proses destilasi, pengepresan atau pun ekstraksi. Minyak atsiri digunakan karena bernilai sebagai cita rasa dalam makanan dan minuman serta parfum dalam produk industri, obat-obatan dan kosmetik (Nurhaeni, Winarsih, D, & Ridhay, A, 2016). Penambahan minyak atsiri ini digunakan untuk memperlama umur simpan suatu produk pangan. Karena penambahan minyak atsiri akan menghambat pertumbuhan bakteri yang tumbuh di makanan tersebut (Inna, Atmania, N, & Priskasari, S, 2010). Kandungan utama minyak atsiri adalah senyawa sinamaldehid dan eugenol. Kandungan tersebut memiliki potensi sebagai antibakteri dan antibiofilm (Inna, Atmania, N, & Priskasari, S, 2010). Terdapat berbagai macam minyak atsiri yang digunakan untuk pengawetan terhadap makanan yaitu minyak atsiri cengkeh, minyak atsiri sereh, minyak atsiri jahe, minyak atsiri kemangi, dan juga minyak atsiri kayu manis. Kandungan yang terdapat pada semua jenis minyak atsiri sama-sama memiliki kandungan antibakteri sehingga dapat menghambat laju pertumbuhan bakteri pada suatu produk pangan.

Salah satu minyak atsiri yang digunakan untuk memperlama umur simpan yaitu minyak kayu manis. Kandungan yang terdapat pada minyak atsiri kayu manis tersebut yaitu senyawa aktif *trans-sinamaldehid* (60,72%), *eugenol* (17,62%) dan *kumarin* (13,39%). Maka dari hal itu kayu manis memiliki aktivitas antibakteri yang tinggi (Djiuardi & Nugraha, T, 2017). Kandungan senyawa yang terdapat pada minyak kayu manis ini yang berperan paling penting adalah *transsinamaldehid*. Menurut Puspita (2014) menyatakan bahwa *transsinamaldehid* merupakan kandungan terbesar yang terdapat pada kayu manis, senyawa ini memiliki aktifitas antibakteri dengan cara mempengaruhi lapisan lipid bilayer membrane sel dan menyebabkan kebocoran isi sel vital sehingga menurunkan aktivitas enzim bakteri. rempah – rempah dan tanaman herbal aromatik dapat dipergunakan sebagai senyawa pengawet makanan yang memiliki aktivitas antibakteri, sehingga dalam proses pengawetan makanan, kebutuhan yang paling utama adalah perpanjangan

umur simpan dari produk pangan agar proses pengawetan dapat ditingkatkan secara maksimal (Djiuardi & Nugraha, T, 2017).

Penelitian yang pernah dilakukan (Anggraini, Prihanta, W, & Purwanti, E, 2015) menunjukkan bahwa minyak atsiri kayu manis dapat digunakan sebagai pengawet untuk daya simpan dan juga antimikroba pada Nata de Coco. Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh konsentrasi ekstrak kulit batang kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) ditinjau dari jumlah koloni bakteri, daya simpan dan sifat organoleptik pada sayur lodeh menunjukkan bahwa ada pengaruh sangat nyata pemberian konsentrasi ekstrak kulit batang kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap jumlah koloni bakteri, daya simpan dan sifat organoleptik pada kualitas minuman nata de coco. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi yang digunakan maka semakin sedikit jumlah koloni bakteri dan ketahanan minuman semakin tinggi. Jumlah koloni bakteri mempengaruhi umur simpan minuman nata de coco, karena semakin tinggi angka jumlah koloni bakteri maka semakin rendah pula umur simpan suatu produk makanan ataupun minuman. Berdasarkan uraian di atas, maka penelitian ini, dilakukan untuk mengetahui adanya pengaruh penambahan minyak atsiri kayu manis dalam memperlama umur simpan produk *Jubhede*.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh konsentrasi minyak atsiri kayu manis terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris *Jubhede* selama penyimpanan?

1.3 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah:

Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi minyak atsiri kayu manis terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris *Jubhede* selama penyimpanan.

1.4 Manfaat Penelitian

Berikut adalah manfaat dari penelitian ini:

1. Peningkatan daya simpan *Jhubede* yaitu dengan Mengurangi penurunan nilai ekonomi *jhubede* akibat kerusakan selama penyimpanan.