BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nusa Tenggara Timur (NTT) merupakan salah satu provinsi yang memiliki kekayaan tanaman herbal seperti jahe, kayu manis, temulawak, dan sebagainya. Tanaman ini biasanya digunakan sebagai rempah-rempah atau obat tradisional bagi masyarakat di desa baik pengobatan dari luar maupun di masak sebagai minuman penghangat tubuh. Proses sebagai obat atau minuman, tanaman ini masuk dalam jenis rempah atau bumbu penyedap rasa atau penambahan aroma pada makanan. Tanaman Jahe, kayu manis selain digunakan sebagai bahan penyedap masakan, juga digunakan untuk pengobatan dan pencegah penyakit, seperti temulawak, jahe dan kayu manis (Yuliarti, 2010).

Jahe adalah hidangan atau minuman sari jahe tradisional dari daerah Nusa Tenggara Timur yang umumnya disajikan hangat atau panas. Wedang jahe juga kadang disebut sebagai teh jahe, meskipun sama sekali tidak mengandung daun teh. Wedang sendiri adalah istilah dalam bahasa Indonesia yang berarti minuman Rebus.

Walaupun tanpa kandungan kafeina, minuman ini sering kali disajikan dan dinikmati seperti teh. Minuman ini dibuat dari irisan jahe segar yang dicampur ke dalam air panas. Sebelum itu, rimpang jahe sebagai bahan utama wedang jahe biasanya dibakar terlebih dulu. Kemudian, digeprek atau ditumbuk kasar hingga air ekstraknya keluar. Selain menggunakan jahe segar,

masyarakat Nusa Tenggara Timur juga menggunakan jahe bubuk sebagai bahan umum di resep tradisional mereka.

Terkadang rempah-rempah seperti jahe, kayu manis, tewulawak atau cengkeh ditambahkan untuk menambah aroma. Minuman serupa wedang jahe yang terbuat dari jahe (secara umum disebut teh jahe) memiliki sejarah panjang sebagai obat herbal tradisional di Nusa Tenggara Timur,

Minuman berbahan jahe ini tak hanya digemari masyarakat Indonesia, tetapi juga di berbagai negara lainnya. Bahkan, juga menyukai wedang jahe. Salah satu variannya adalah wedang madu jahe

Kayu manis (*Cinnamomum Verum*), jahe (*Zingiber officinale*) selain sebagai pengobatan juga digunakan dalam minuman yaitu melalui proses pemasakan sampai menjadi minuman herbal, tetapi minuman ini tidak tahan lama yaitu disimpan sekitar 4 sampai 5 hari karena tidak ada penambahan pengawet, oleh karena itu bahan-bahan ini bisa juga diproses menjadi bahan bubuk untuk digunakan sebagai campuran minuman herbal yang dapat bertahan lama karena prosesnya dengan pencampuran. Penelitian sebelumnya pembuatan teh herbal daun kayu manis menunjukkan hasil dengan skor kesukaan panelis terhadap cita rasa hanya mencapai skala hedonik antara biasa dan suka (skor hedonik 3,52 dari skala 5,0). (Ningsih, 2018). Oleh karena itu penulis menambahkan jahe dan serai untuk meningkatkan citarasa dan aktivitas antioksidan pada teh herbal daun kayu manis.

Temulawak (*Curcuma zanthorrhiza*), kayu manis (*Cinnamomum verum*), jahe (*Zingiber officinale*) selain sebagai pengobatan juga digunakan

dalam minuman yaitu melalui proses pemasakan sampai menjadi minuman herbal, tetapi minuman ini tidak tahan lama yaitu disimpan sekitar 4 sampai 5 hari karena tidak ada penambahan pengawet, oleh karena itu bahan-bahan ini dapat diproses menjadi bahan bubuk untuk digunakan sebagai campuran minuman herbal yang dapat bertahan lama karena prosesnya dengan pencampuran.

Minuman herbal adalah salah satu minuman tradisional yang digunakan sebagai penghangat tubuh karena masing-masing bahan tersebut memiliki keunggulan seperti jahe, kayu manis, dan temulawak merupakan salah satu komoditas yang termasuk dalam bahan rempah dan banyak dibudidayakan di pekarangan rumah maupun lahan tertentu. Tanaman jahe memiliki berbagai jenis jahe seperti jahe emprit, jahe merah dan jahe gajah (Supriyanti, 2015), memiliki manfaat yang sangat baik bagi tubuh, yaitu mengurangi reaksi alergi menurunkan berat badan, meredakan nyeri haid, meredakan nyeri sendi dan otot serta mencegah risiko penyakit jantung Rahayu (2022), Lestari (2019) rimpang jahe emprit mengandung senyawa alkaloid, flavonoid, fenolik dan terpenoid. Kayu manis memiliki manfaat, yaitu membantu menurunkan berat badan, mengendalikan kadar gula darah pada penderita penyakit diabetes mencegah infeksi gigi dan mulut dengan komposisi kimia sedangkan temulawak memiliki manfaat yaitu antiniflamasi, penyembuh luka, dan menurunkan kadar kolesterol dengan komposisi kimia (Ramadhani, 2017).

Melihat manfaat dari rempah-rempah ini maka untuk pembuatan minuman herbal yang dapat disimpan dalam jangka waktu lama maka dapat diproses menjadi bubuk sebagai campuran minuman herbal. Alasan inilah maka penulis mau melakukan penelitian dan selama ini belum ada jumlah yang pasti dalam pembuatan minuman herbal sebagai salah satu ramuan untuk kesehatan yang dapat di olah menjadi minuman yang mengandung senyawa *cinnamaldhyde* yang kaya akan kandungan antioksidasi.

1.2 Rumusan Masalah

Bahan untuk membuat minuman herbal tersedia dengan baik tetapi belum banyak dimanfaatkan dalam proses pengolahan serta belum diketahui secara pasti manfaat serta dari bahan tersebut.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mendapatkan minuman herbal dengan menghasilkan karakteristik organoleptik yang disukai.
2. Untuk mengetahui salah satu perlakuan penambahan (bubuk jahe, kayu manis dan temulawak) yang tepat dalam menghasilkan minuman herbal dengan karakteristik organoleptik.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Penelitian sebagai bahan informasi dalam pengembangan ilmu pengetahuan khususnya proses pembuatan minuman herbal pada teknologi hasil pertanian
2. Manfaat penelitian ini bagi akademik yaitu sebagai bahan informasi mahasiswa prodi THP UKAW untuk menambah wawasan bagi mahasiswa tentang jahe, temulawak dan kayu manis sebagai minuman herbal serta kesehatan tubuh.