

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia terkenal dengan kekayaan sumber daya hayati yang berjumlah lebih dari 28.000 spesies tanaman, terbesar kedua setelah negara Brazil. Namun, hanya sekitar 1000 jenis tanaman yang masuk daftar pada Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) yang dimanfaatkan untuk produksi sebagai olahan pangan, utamanya produk jamu (Pradono dkk., 2006 dalam Herold, 2007). Jumlah sumber daya alam yang sangat melimpah seharusnya menjadikan Indonesia dapat bersaing dengan negara lain, dilihat dari segi keunggulan dalam sumber daya yang ada.

Minuman instan yang merupakan salah satu jenis pangan fungsional harus memiliki dua fungsi utama yakni pemberi asupan gizi yang cukup untuk kebutuhan tubuh manusia, serta pemuasan sensori seperti rasa yang enak dan tekstur yang baik agar dapat diterima sebagai produk pangan. Fungsi tersier sebagai pelengkap minuman fungsional seperti prebiotik, penambah asupan mineral dan vitamin untuk meningkatkan stamina tubuh, serta menetralkan resiko penyakit tertentu salah satunya kandungan antioksidan untuk mengurangi resiko penyakit kanker.

Minat masyarakat terhadap minuman karena khasiatnya memberi efek kesehatan untuk dikonsumsi. Kombinasi dari berbagai bahan rempah-rempah tradisional merupakan bahan dalam pembuatan minuman. Beberapa kajian penelitian yang telah dilakukan terhadap minuman karena memberikan khasiat kesehatan bagi tubuh diantaranya bir pletok (Ishartani dkk., 2012), minuman Cinna-Ale (Oktaviany, 2002), minuman madai (Girsang, 2003), serta beberapa minuman fungsional tradisional lainnya yang berbasis jahe seperti wedang jahe, bandrek, serbat, sekoteng, dan bajigur (Herold, 2007).

Salah satu keanekaragaman hayati yang dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi minuman adalah tanaman jambu mete (*Anacardium occidentale* Linn). Sebagai salah satu negara produsen jambu mete, prospek pengembangan jambu mete di Indonesia cukup baik untuk bersaing dengan negara-negara lain. Data

yang dikeluarkan *Food and Agriculture Organization* (FAO) pada tahun 2011 menunjukkan, Indonesia sebagai salah satu negara produsen jambu mete menempati posisi ke enam setelah Vietnam, Nigeria, India, Kelapa Gading dan Brazil. Hal ini disebabkan pemanfaatan jambu mete di Indonesia sejak zaman dahulu sebagai obat herbal karena memiliki manfaat bagi kesehatan. Sebagai contoh, di Jawa Barat daun jambu mete muda dimanfaatkan sebagai lalapan. Serta untuk mengobat luka seperti luka bakar dapat menggunakan daun yang tua sebagai obatnya (Bappenas, 2007 dalam Prasetyanigtyas, 2017).

Daun tanaman jambu mete memiliki kandungan asam hidroksi benzoate, glikosida kaemferol, glikosida, dan kuersetin yang diketahui memiliki aktivitas antioksidan. Terdapat beberapa komponen minyak atsiri yang ada pada jambu mete yang terdiri dari golongan monoterpen (pinen, feladren, borneol, dan kravakrol (Sudarsono dkk., 2002). Ajileye dkk., (2014) menyatakan daun jambu mete dapat diekstraksi menjadi minuman fungsional. Namun, salah satu kendala dalam mengolah daun jambu mete menjadi serbuk instan untuk dijadikan minuman adalah kandungan senyawa bioaktif yang mudah rusak ketika mengalami proses pengeringan. Umumnya suhu tinggi digunakan dalam proses pengeringan bahan sehingga akan merusak kandungan maupun *flavour* yang dihasilkan.

Salah satu alternatif dalam pembuatan serbuk instan dari daun jambu mete dalam penelitian ini dengan cara dilakukan proses kristalisasi. Metode ini dipilih karena tidak membutuhkan suhu tinggi atau dapat dilakukan pada suhu rendah sehingga dapat mempertahankan kandungan ataupun senyawa yang mudah rusak ketika mengalami pemanasan. Deviana dkk., (2015) menyatakan bahwa kristalisasi merupakan proses pembuatan kristal padat suatu larutan induk yang homogen. Proses tersebut dapat menghasilkan kemurnian terhadap produk hingga 100%, sehingga merupakan salah satu teknik dalam pemisahan padat-cair yang cukup penting bagi dunia industri.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dilakukan penelitian tentang pembuatan serbuk instan minuman daun jambu mete dengan berbagai

konsentrasi untuk diketahui karakteristik berdasarkan pengujian terhadap produk yang dihasilkan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu:

- 1.2.1 Bagaimanakah kandungan antioksidan minuman dari berbagai konsentrasi daun jambu mete yang dihasilkan?
- 1.2.2 Bagaimanakah tingkat kesukaan terhadap minuman daun jambu mete melalui uji organoleptik?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

- 1.3.1 Mengetahui kadar air dan antioksidan pada minuman daun jambu mete dengan berbagai konsentrasi.
- 1.3.2 Mengetahui tingkat kesukaan terhadap minuman dari berbagai konsentrasi daun jambu mete dengan metode uji organoleptik.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian yang dilakukan yaitu :

- 1.4.1 Memberikan informasi mengenai kadar antioksidan pada ekstrak daun jambu mete dengan menggunakan metode kristalisasi.
- 1.4.2 Sebagai acuan dalam melaksanakan penelitian selanjutnya demi pengembangan potensi daun jambu mete.
- 1.4.3 Memberikan informasi pada masyarakat mengenai pemanfaatan daun jambu mete (khususnya daun muda) yang berkhasiat tinggi.