

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Minuman fungsional merupakan minuman yang dapat memberikan dampak positif terhadap kesehatan tubuh sebab mengandung zat gizi maupun non zat gizi apabila dikonsumsi. Minuman fungsional berperan dalam perlindungan atau pencegahan, pengobatan terhadap penyakit, peningkatan kinerja fungsi tubuh optimal, serta meningkatkan daya imunitas tubuh (S, Aulia dan Batara, 2021). Minuman fungsional dapat dijadikan sebagai sumber antioksidan sebab bahan yang digunakan mengandung senyawa metabolit sekunder seperti flavonoid, tanin, fenolik, dan antosianin (Ryadha S. dkk., 2021).

Menurut Kusumayanti dkk., (2018) jenis minuman fungsional diantaranya minuman rendah kolesterol seperti sari kedelai dan susu yang diperkaya dengan vitamin, omega-3 seperti dokosaheksaenoat (DHA) dan asam eikosapentanoat (EPA), minuman kesehatan tulang seperti susu yang diperkaya dengan kalsium dan inulin. Di Indonesia salah satu minuman fungsional yakni minuman sari kunyit.

Minuman sari kunyit merupakan minuman yang dibuat dari bahan baku utama berupa sari dari rimpang kunyit (*Curcuma longa L.*) dan ditambahkan dengan bahan pelengkap seperti jahe, serih, cengkeh, kayu manis, gula merah dan air. Minuman sari kunyit diolah dengan cara merebus semua bahan secara bersamaan pada air mendidih selama 20 menit hingga tercium aroma wangi rempah.

Kunyit (*Curcuma longa L.*) merupakan tumbuhan tropis yang banyak ditemui di daratan Asia. Kunyit mengandung senyawa kurkumin yang

dikenal mempunyai banyak sekali khasiat diantaranya yaitu: antioksidan, antiinflamasi, antibakteri, serta antivirus yang sangat bermanfaat apabila digunakan dalam meningkatkan imunitas (Kusumo dkk., 2020).

Menurut HT, Emanauli dan Sahrial (2014), bahwa penambahan ekstrak kunyit terhadap sifat fisik kimia dan organoleptik minuman fungsional sari buah perepat (*Sonneratia alba*) berpengaruh sangat nyata terhadap antioksidan, warna, rasa, aroma dan penerimaan keseluruhan. Penambahan ekstrak kunyit 2% merupakan perlakuan terbaik yaitu dengan antioksidan 66,27, warna 2,1 (agak kuning), aroma 1,65 (tidak beraroma khas kunyit), rasa 2,70 (agak getir sampai getir) dan penerimaan keseluruhan 3,45 (agak suka).

Berdasarkan studi pendahuluan, peneliti mencoba menggunakan perlakuan dengan penambahan ekstrak kunyit dengan persentase 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25%. Dari hasil percobaan tersebut pada perlakuan ke 5 yakni penambahan 25% ekstrak kunyit pada minuman sari kunyit mempunyai rasa yang getir atau pahit, dan aroma kunyit yang menyengat sehingga kurang dapat diterima oleh konsumen. Selanjutnya, peneliti mencoba eksperimen kedua dengan perlakuan 2,5%; 5%, 7,5%; 10%, dan 12,5% dari hasil percobaan minuman sari kunyit mempunyai rasa manis dan aroma yang tidak terlalu menyengat sehingga dapat diterima oleh konsumen. Maka penetapan perlakuan minuman sari kunyit yang mendekati kriteria yakni dengan penambahan ekstrak kunyit dengan persentase 2,5%; 5%, 7,5%; 10%, dan 12,5%.

Untuk menjaga mutu dari minuman sari kunyit (*Curcuma longa L*) hendaknya perlu mengetahui perkiraan umur simpan produk minuman agar masyarakat atau konsumen dapat mengetahui masa simpan produk tersebut selama

penyimpanan. Menurut Herawati (2008), umur simpan adalah waktu yang diperlukan produk pangan dalam kondisi penyimpanan tertentu untuk dapat mencapai tingkatan degradasi mutu tertentu. Jika melewati waktu tersebut, produk bisa dikatakan tidak layak konsumsi.

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian mengenai “Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma longa* L.) Terhadap Karakteristik dan Umur Simpan Minuman Sari Kunyit”. Karakteristik minuman sari kunyit yang akan diujikan diantaranya yaitu sifat organoleptik, aktivitas antioksidan, dan umur simpan minuman sari kunyit sehingga dapat menghasilkan minuman fungsional berbahan baku kunyit terbaik dengan cita rasa enak serta dapat menjadi alternatif masyarakat Indonesia dalam menjaga dan meningkatkan sistem imun (daya tahan tubuh) melalui makanan di era pandemi COVID-19.

## **B. Rumusan Masalah**

Adapun permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan ekstrak Kunyit (*Curcuma longa* L.) terhadap karakteristik dan umur simpan pada minuman sari kunyit ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh penambahan ekstrak Kunyit (*Curcuma longa* L.) terhadap karakteristik dan umur simpan pada minuman sari kunyit.

## **2. Tujuan Khusus**

- a. Membuat minuman fungsional sari kunyit
- b. Menentukan mutu organoleptik meliputi : rasa, warna, aroma, konsistensi dan daya penerimaan keseluruhan pada minuman sari kunyit
- c. Menentukan penambahan ekstrak kunyit yang menghasilkan karakteristik mutu organoleptik pada minuman sari kunyit yang terbaik
- d. Menganalisis kapasitas antioksidan pada minuman sari kunyit
- e. Menentukan umur simpan minuman sari kunyit

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama mengenai minuman fungsional yaitu minuman sari kunyit dan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan ekstrak kunyit terhadap karakteristik pada minuman sari kunyit serta dapat dijadikan sebagai data dasar untuk bahan penelitian lanjut terutama yang berhubungan dengan penelitian ini.

### **2. Manfaat Praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi pada masyarakat mengenai minuman fungsional dengan menambahkan ekstrak kunyit yang dapat memberikan variasi baru dalam minuman sari kunyit.