BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Daya Terima

1. Pengertian Daya Terima

Menurut (Badan Pengemabangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan Riset, dan Teknologi Republik Indonesia, 2016) daya diartikan sebagai kemampuan untuk melakukan suatu atau kemampuan bertindak sedangkan terima adalah menyambut, mendapat (memperoleh) sesuatu. Daya terima makanan dalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya (Sunarya & Puspita, 2019).

Dapat disimpulkan bahwa daya terima adalah kemampuan seseorang untuk menerima sesuatu, dengan kata lain daya terima merupakan tingkat kesukaan atau kepuasan dari seseorang terhadap suatu benda atau objek. Penerimaan terhadap suatu objek menyangkut dari penilaian seseorang akan sifat dari objek tersebut yang menyebabkan seseorang akan menyukai objek tersebut. Daya terima seseorang terhadap suatu hidangan dapat dilihat dari jumlah hidangan yang dihidangkan dan dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan hidangan yang dikonsumsi.

2. Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima

Faktor yang mempengaruhi daya terima suatu hidangan yang menyangkut kualitas dari hidangan tersebut yaitu cita rasa. Dalam melakukan pengamatan cita rasa adanya rangsangan terhadap berbagai indera yang ada pada tubuh, terutama indera penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap.

a. Warna

Warna merupakan aspek yang sangat penting dalam pengamatan suatu hidangan. Menurut (Astawan, 2008) dalam pengamatan (Batubara & Pratiwi, 2019) disebutkan bahwa di dalam seni tata saji, warna merupakan salah satu faktor yang akan menjadi nilai jual suatu hidangan. Kombinasi warna yang menarik dapat meningkatkan cita rasa pada suatu hidangan.

b. Rasa

Rasa merupakan penerimaan dari indera pengecap meliputi rasa asin, manis, asam, dan pahit yang disebabkan oleh bahan yang terlarut dalam mulut. Menurut (Suswanti, 2013) biasanya rasa berkaitan dengan bumbu makanan, seseorang yang lebih menyukai rasa asin atau manis cenderung menambahkan bumbu seperti garam atau gula pada makanannya atau seseorang yang menyukai rasa gurih lebih cenderung menambahkan bumbu seperti penyedap pada makanannya.

c. Aroma

Aroma atau bau yang disebarkan oleh suatu hidangan mempunyai daya tarik yang kuat dalam merangsang indera penciuman sehingga dapat membangkitkan selera. Aroma dapat dikaitkan dengan keberadaan senyawa yang dapat menimbulkan kesan pada hidangan dengan hanya dicium saja. Menurt (Winaro, 1980) dalam pengamatan (Batubara & Pratiwi, 2019) aroma merupakan komponen tertentu yang mempunyai beberapa fungsi dalam makanan, diantaranya bersifat memperbaiki, membuat lebih bernilai atau dapat diterima sehingga peranan aroma disini mampu menarik kesukaan konsumen terhadap makanan tersebut.

d. Tekstur atau Konsistensi

Tekstur suatu hidangan tergantung dari struktur hidangan dan dapat dirasakan ketika masuk ke dalam mulut. Tekstur atau konsistensi juga merupakan komponen yang turut memberikan cita rasa karena sensivitas panca indera pengecap yang dipengaruhi oleh konsistensi makanan (Suswanti, 2013). Menurut (Sofiah dan Achyar, 2008) dalam (Khusna, 2017) semakin kental suatu bahan, penerimaan terhadap intensitas rasa, bau, dan rasa semakin berkurang.

3. Cara Mengukur Daya Terima

Salah satu cara pengukuran daya terima terhadap suatu produk yaitu uji organoleptik. Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori adalah cara pengujian dengan indera manusia. Indera yang digunakan dalam uji organoleptik ini adalah indera penglihatan atau mata, indera penciuman atau hidung, indera pengecap atau lidah, indera peraba atau tangan (Siti et al., 2017).

Dalam melaksanakan penilaian organoleptik diperlukan panel. Panel terdiri dari orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau mutu komoditi berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis.

Pada penilaian organoleptik dikenal tujuh macam panel (Semarang, 2013), yaitu :

a. Panel Perseorangan

Panel perseorangan merupakan orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi diperoleh karena bakat atau latihan-latihan yang sangat intensif.

b. Panel Terbatas

Panel terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih di hindari.

c. Panel Terlatih

Panel terlatih terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Panelis ini dapat menilai beberapa rangsangan sehingga terlampau spesifik.

d. Panel Agak Terlatih

Panel agak terlatih terdiri 15-25 orang yang sebelumnya dilatih utnuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji data terlebih dahulu.

e. Panel Tidak Terlatih

Panel tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilihkan berdasarkan jenis suku-suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai alat organoleptik sederhana.

f. Panel Konsumen

Panel konsumen terdiri dari 30-100 orang yang beruntung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu.

g. Panel Anak-anak

Panel yang khas adalah panel yang menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun. Biasanya anak-anak digunakan sebagai panelis dalam penilaian produk-produk pangan yang disukai seperti permen, es krim, dan sebagainya.

B. Jamu Cemcem

1. Pengertian Jamu

Jamu merupakan obat tradisional Indonesia. Menurut Permenkes No. 003/Menkes/Per/I/2010 obat tradisional adalah bahan atau ramuan bahan yang berupa bahan tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan sarian (*galenik*) atau campuran dari bahan tersebut secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan, dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat.

Jamu (*empirical based herbal medicine*) adalah obat tradisional yang disediakan secara tradisional yang berisi seluruh bahan tanaman yang menjadi penyusun jamu tersebut higienis (bebas cemaran) serta digunakan secara tradisional (Afkarina, 2017). Jamu di Indonesia biasa digunakan sebagai obat herbal atau hasil meramu bahan-bahan yang berasal dari alam dan memiliki khasiat untuk kesehatan (Army, 2018).

Jamu adalah warisan budaya bangsa Indonesia terbuat dari bahan alami yang sudah digunakan secara turun temurun dan mempunyai manfaat bagi kesehatan. Mengonsumsi jamu dipercayai membantu menjaga daya tahan tubuh. Selain bermanfaat bagi kesehatan, jamu juga digunakan untuk kebugaran hingga kecantikan.

2. Cemcem (*Spondias Pinnata* (L. f) Kurz.)

a. Klasifikasi

Menurut (United States Derpatement of Agriculture (USDA), n.d.), klasifikasi cemcem adalah sebagai berikut :

Kingdom : *Plantae*

Subkingdom : *Tracheobionta*

Superdivision : *Spermatophyta*

Division : *Magnoliophyta*

Class : *Magnoliopsida*

Subclass : *Rosidae*

Order : *Sapindales*

Family : *Anacardiaceae*

Genus : *Spondias L.*

Species : *Spondias Pinnata* (L. f) Kurz.

b. Karakteristik

Sumber : www.kompasiana.com

Gambar 1

Tanaman Cemcem

Tanaman ini memiliki tinggi ± 20 meter. Batang yang tegak, bulat, berkayu dengan permukaan halus. Termasuk ke dalam tanaman berdaun majemuk dan daun berpasang-pasangan berwarna hijau dengan panjang 30-45 cm yang terdiri dari 9-13 helai daun, tepi daun yang rata, tulang daun menyirip dan permukaan daun yang licin dan mengkilat.

3. Cara Membuat Jamu Cemcem

Menurut (Saimah, 2010) di dalam (Sutana, 2020) secara umum pengolahan daun cemcem sampai menjadi jamu, dapat dikatakan sebagai berikut :

a. Mencuci tangan dan menyiapkan bahan berupa daun cemcem (*Spondias Pinnata* (L. f) Kurz.) dan air sebagai bahan baku serta garam, asam jawa (*Tamarindus indica L.*), gula merah, gula pasir, terasi bakat, cabai rawit (*Capsicum frutescens L.*) dan kelapa muda (*Cocos nucifera L.*) serta airnya sebagai bahan pendukung.
b. Siapkan alat-alat berupa penggilingan daun, alat penyaring, wadah, sendok kayu dan botol kemasan.
c. Pengolahan jamu cemcem dimulai dari membersihkan daun cemcem (*Spondias Pinnata* (L. f) Kurz.), menggiling daun lalu hasil gilingan ditambah air lalu diperas dan disaring, kemudian dicampurkan bahan-bahan pendukung seperti : cabai rawit (*Capsicum frutescens L.*), asam jawa (*Tamarindus indica L.*), gula merah, gula pasir, terasi bakar, serta garam dan aduk hasil campuran tersebut lalu disaring kembali, ditambahkan air kelapa dan siap dikemas ke dalam botol kemasan disertai tambahan buah kelapa (*Cocos nucifera L.*).

Tabel 1

Komposisi Bahan Jamu Cemcem

Bahan	Jumlah
Daun cemcem (*Spondias Pinnata* (L. f) Kurz.)	10 kg
Kelapa muda (*Cocos nucifera L.*)	8 butir
Gula merah	8 kg
Gula pasir	8 kg
Asam jawa (*Tamarindus indica L.*)	½ kg
Garam	½ kg
Cabai rawit (*Capsicum frutescens L.*)	¼ kg
Air	130 liter

Sumber : (Sutana, 2020)

Cara membuat jamu cemcem :

a. Daun cemcem (*Spondias Pinnata* (L. f) Kurz.) dicuci hingga bersih kemudian dihancurkan dengan penggilingan dengan campuran air sedikit.
b. Setelah hancur, larutan daun cemcem (*Spondias Pinnata* (L. f) Kurz.) diremas-remas di dalam wadah atau baskom kemudian disaring dan diremas lagi sambal ditambair air sedikit sampai semua sairnya keluar.
c. Hasil dari saringan dimasukkan ke dalam drum kemudian ditambahkan air ± 130 liter. Tambah gula merah, gula pasir, cabai rawit (*Capsicum frutescens L.*) yang dihaluskan, asam jawa (*Tamarindus indica L.*) dan garam.
d. Terakhir tambahkan air kelapa dan kelapa muda (*Cocos nucifera L.*) yang diserut kasar diaduk-aduk sampai tercampur sempurna.
e. Minuman jamu cemcem dimasukkan ke dalam botol untuk dikonsumsi serta dijual.

4. Manfaat Jamu Cemcem

Jamu memiliki banyak sekali khasiat terutama dalam menjaga kesehatan tubuh manusia. Berikut beberapa manfaat jamu cemcem bagi kesehatan (Sutana, 2020), yaitu :

a. Meningkatkan nafsu makan

jamu cemcem terdiri dari beberapa bahan pendukung salah satunya, yaitu cabai rawit. Cabai rawit mengandung vitamin A sebanyak 11.050 SI sehingga ampuh sebagai perangsang nafsu makan. Selain itu, kandungan kimia berupa *capsaicin* yang bersifat *stomakik* yakni berfungsi menambah selera makan. Senyawa *flavonoid* dalam jamu cemcem dan adanya komponen asam serta kelapa dapat menambah selera makan dan penambah nafsu makan.

b. Meringankan batuk kering dan memperlancar buang air kecil

Senyawa saponin, flavonoid dan tanin yang terdapat pada daun cemcem dapat digunakan sebagai obat batuk kering. Senyawa tanin dalam daun cemcem memiliki efek diuretik sehingga dapat memperlancar buang air kecil.

c. Menurunkan hipertensi

Senyawa flavonoid yang terkandung dalam jamu cemcem berfungsi sebagai antioksidan yang sangat bergunak untuk menurunkan tekanan darah. Selain itu, efek diuretik yang dihasilkan setelah mengonsumsi jamu cemcem juga berfungsi menurunkan tekanan darah pada penderita hipertensi.

d. Meredakan panas dalam dan menambah cairan tubuh

Kandungan vitamin C dan asam pada jamu cemcem bermanfaat untuk menghilangkan panas dalam, karena asam memiliki efek sejuk dan segar.

e. Melancarkan buang air besar dan menjaga kesehatan usus

Kandungan asam pada jamu cemcem berfungsi sebagai obat pencahar yaitu melancarkan buang air besar. Selain itu kandungan kelapa pada jamu cemcem berfungsi sebagai obat diare sehingga mengatasi permasalahan pada buang air besar. Senyawa tanin dalam daun cemcem memiliki sifat astringent yaitu berfungsi melapisi mukosa usus khususnya usus besar dan mengecilkan selaput lendir usus serta penyerap racun dan menggumpalan protein, sehingga senyawa tanin dapat digunakan sebagai obat diare.

f. Antioksidan

Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menyerap atau menetralisir radikal bebas sehingga mampu mencegah penyakit-penyakit degenerative seperti kardiovaskuler, karsinogenesism dan penyakit lainnya (Parwata, 2016). Terdapat tiga macam antioksidan (Kumalaningsih, 2006), yaitu :

1) Antioksidan yang dapat dibuat oleh tubuh kita sendiri yang berupa enzim antara lain superoksida, dismutase, glutathione peroxidase, perxidasi dan katalase.
2) Antioksidan alami yang diperoleh dari tanaman atau hewan, yaitu tokoferol, vitamin C, betakaroten, flavonoid, dan senyawa fenolik.
3) Antioksidan sintetik yang dibuat dari bahan-bahan kimia yaitu *Butylated Hroxyanisole* (BHA), BHT, TBHQ, PG, dan NDGA yang ditambah dalam makanan untuk mencegah lemak.

Komponen bioaktif yang terkandung di dalam daun cemcem seperti steroid, flavonoid, triterpenoid dapat berpotensi sebagai antioksidan.

g. Antibakteri

Antibakteri adalah senyawa yang digunakan untuk mengendalikan pertumbuhan yang bersifat merugikan (Sulistyo, 2010). Pengendalian mikroorganisme dimaksud untuk mencegah penyebaran penyakit dan infeksi. Bahan antibakteri dikenal dengan antibiotik. Flavonoid dan saponin pada daun cemcem berfungsi sebagai antibakteria.