

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil berbagai jenis rempah-rempah terbaik di dunia. Dilansir dari situs FAO (Food and Health Organization), pada tahun 2016 Indonesia menempati posisi ke-4 penghasil rempah terbesar di dunia dengan total produksi 113.649 ton dengan total ekspor mencapai 652,3 juta USD. Besarnya nilai tersebut disokong oleh keragaman jenis rempah-rempah khas Nusantara yang menjadi satu bagian tak terpisahkan dari penggalan perjalanan sejarah bangsa Indonesia. Hal ini ditunjukkan dengan kedatangan bangsa-bangsa Eropa ke Indonesia. Portugis merupakan bangsa Eropa pertama yang datang ke Indonesia, tepatnya di Maluku pada tahun 1514 di bawah pimpinan d'Abreu untuk berdagang rempah (Hafis, 2019).

Rempah menurut *Food and Health Organization* (FAO) merupakan bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas. Pengertian lainnya, rempah merupakan bagian tanaman yang berasal dari bunga, umbi, daun, biji, kulit batang dan rimpang yang umumnya digunakan untuk memberi cita rasa pada makanan (Hakim, 2015). Sementara, herbal (*herb*) adalah tanaman obat-obatan yang umumnya basah dan dapat digunakan dalam bentuk seduhan seperti dedaunan (Yasni, 2013).

Menurut data Negeri Rempah Foundation, ada sekitar 400-500 spesies rempah di dunia, 275 di antaranya ada di Asia Tenggara dan Indonesia menjadi yang paling dominan hingga kemudian Indonesia dijuluki sebagai *Mother of Spices*. Beberapa daerah penghasil rempah-rempah di Indonesia adalah Jambi, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Kalimantan Tengah, Kalimantan Timur, Maluku, NTT, Papua, Riau, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Sulawesi Utara, Sumatra Selatan, dan DI Yogyakarta. Dilansir dari kompas.com, dari 23 jenis tanaman rempah, ada 12 tanaman rimpang yang populer dan sering dimanfaatkan di Indonesia antara lain jahe, temulawak, kunyit, lempuyang, cabe jawa, kedawung, lengkuas, kencur, lempuyang wangi, pula sari, adas dan bangle.

Dari 12 jenis tersebut yang sudah banyak dibudidayakan sebagai tanaman komersial baru 6 jenis, yaitu temulawak, kunyit, jahe, lengkuas, kencur dan adas.

Pada masa kuno, rempah-rempah adalah simbol eksotisme, kekayaan, prestise, dan sarat dengan kesakralan. Dalam berbagai catatan kuno di Mesir, Tiongkok, Mesopotamia, India, Yunani, Romawi, serta Jazirah Arab, rempah-rempah mulanya hanya dipercaya sebagai *panacea* (obat penyembuh) daripada pemicarasa makanan. Hal ini misalnya diungkap oleh filsuf Theophrastus (sekitar 372 ± 287 M), bahwa rempah-rempah seperti lada masih banyak digunakan tabib daripada juru masak (Turner, 2011). Kegunaan rempah-rempah kemudian berkembang menjadi bumbu untuk menutupi rasa tidak enak dan bau dari makanan, selain untuk menjaga kondisi makanan agar tetap segar. Rempah menjadi komoditi yang bernilai ekonomis diawali ketika daun, biji, akar, dan getah dari rempah-rempah memiliki rasa dan aroma yang dinilai memberikan perbaikan baik pada citarasa makanan maupun minuman. Pada masa sebelum masehi, rempah-rempah dari nusantara telah diperdagangkan ke kawasan Mediterania yang mula-mula dilabuhkan di Malabar (India), kemudian para pedagang India membawanya ke Roma dan Venesia. Setelah itu para pedagang Arab dengan perahu-perahu layarnya membawa rempah-rempah melintasi Laut Merah dan Teluk Persia (Turner, 2011).

Bagi masyarakat di negara-negara berkembang seperti Indonesia, penggunaan rempah-rempah sudah lama dikenal, terutama daerah pedesaan. Racikan suatu ramuan rempah biasanya hanya diketahui oleh golongan masyarakat tertentu secara turun-temurun, yang sampai saat ini dikenal dengan sebutan jamu. Jamu merupakan air rebusan dari campuran beberapa jenis tanaman obat, termasuk tanaman rempah-rempah tertentu (Yasni, 2013). Umumnya campuran beberapa tanaman tersebut dipilih sesuai dengan tujuan pemanfaatannya bagi kesehatan. Cairan ini kemudian diminum secara rutin dengan takaran tertentu untuk menjaga kesehatan tubuh. Produk minuman kesehatan yang dikembangkan tidak saja bermanfaat untuk menjaga kebugaran tubuh dan mencegah penyakit, tetapi sekaligus berperan sebagai bahan pengawet produk itu sendiri. Beberapa rempah juga mengandung berbagai pigmen alami, sehingga produk olahan atau minuman kesehatan memiliki warna yang menarik.

Minuman tradisional dipercaya mengandung khasiat tertentu bagi kesehatan. Khasiat tersebut diduga berasal dari rempah-rempah penyusun minuman yang mengandung senyawa antioksidan dan antimikroba. Antioksidan sangat bermanfaat bagi kesehatan, dan antimikroba pada bahan pangan berperan penting untuk mempertahankan mutu produk pangan (Sari, 2016). Keunggulan rempah dari segi kandungan senyawa antioksidan dan antimikroba dapat ditingkatkan pemanfaatannya dengan mengembangkan rempah menjadi berbagai jenis produk minuman dan makanan. Maka dari itu melestarikan serta memanfaatkan tanaman rempah merupakan suatu langkah yang strategis untuk meningkatkan daya tarik masyarakat untuk tetap mengonsumsi produk berbahan dasar rempah.

Terinspirasi dari minuman rempah 'empon-empon', peneliti mengambil 4 jenis rempah yang juga telah dibudidayakan secara komersial di Indonesia, yaitu jahe, kunyit, sereh, dan temulawak. Minuman empon-empon adalah jenis minuman yang dibuat dari umbi/rimpang jenis rempah jahe, kunyit, temu lawak, kencur dan bahan rempah atau bahan tambahan lain seperti sereh, kayu manis, cengkeh, gula merah, dan lain-lain yang dapat membangkitkan aroma atau rasa (Prasetiyo, 2003).

Jahe (*Zingiber officinale*) telah banyak ditanam atau dibudidayakan di Indonesia. Jahe sudah banyak dimanfaatkan untuk industri minuman instan, industri kosmetik, industri makanan dan pastinya industri obat-obatan. Jahe juga dikenal karna khasiatnya seperti kaya akan antioksidan, mengurangi radang atau inflamasi, meredakan sakit kepala, membantu menurunkan kolesterol dan masih banyak lagi.

Kunyit (*Curcuma domestica*) mengandung *curcumin* yang memberikan warna kuning, tentunya kunyit juga mudah untuk ditemukan dan bermanfaat. Kunyit saat ini banyak digunakan dalam pembuatan industri minuman instan, juga industri jamu atau obat tradisional. Kunyit juga menjadi rempah yang dicari di awal pandemi hingga sulit untuk dicari, saat awal pandemi.

Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) merupakan salah satu rempah yang digunakan karena memiliki khasiat yang baik seperti meningkatkan daya tahan tubuh dan sering menjadi campuran vitamin untuk meningkatkan nafsu makan.

Temu lawak juga dimanfaatkan pada industri minuman bir temu lawak, industri kosmetik dan industri vitamin atau obat tradisional.

Sereh (*Cymbopogon nardus L.*) digunakan sebagai bahan aromatic dalam ekstrak cairan rempah yang akan digunakan, karena sereh mengandung minyak *citronella* yang akan memberi aroma pada makanan dan minuman. Sereh juga mempunyai kandungan *geraniol* pada minyaknya dan mengandung zat karsinogenik yang dapat mencegah kanker. Saat ini sereh masih banyak digunakan dalam industri kosmetik, industri minyak oles, industri sabun, industri *antiseptic*, aroma terapi dan juga bahan aktif pestisida nabati.

Sehubungan dengan masyarakat Indonesia yang sering mengonsumsi olahan rempah-rempah dengan berbagai cara, maka diperlukan inovasi baru dari rempah-rempah dalam bentuk yang menarik dan rasa yang enak. Di zaman modern ini kita butuh kreativitas lebih untuk menciptakan tren baru dalam makanan, sehingga dapat menjadi peluang usaha baru. Akhir-akhir ini juga mulai bermunculan *café* modern bertema jamu-jamuan agar jamu tetap dikonsumsi oleh semua kalangan umur di masyarakat. Melihat konsep inovasi minuman tradisional, peneliti juga ingin menunjukkan bahwa olahan rempah juga dapat dijadikan inovasi makanan bergizi dan praktis.

Salah satu kelemahan dari minuman rempah adalah kandungan komponen aktif pada rempah. Walaupun aktivitas fisiologi dari komponen aktif tersebut tidak terlalu kuat dan kurang spesifik, rempah tetap menghasilkan aroma dan rasa yang khas sehingga perlu adanya adaptasi untuk mengonsumsi minuman rempah. Maka perlu dilakukan pengembangan dalam produk berbentuk makanan dan minuman agar rasa dan aroma khas yang dihasilkan rempah akan berkurang tanpa mengurangi khasiatnya. Salah satunya dengan memanfaatkan cairan rempah/jamu tersebut dalam pengolahan produk lainnya, salah satunya pada produk roti.

Roti merupakan salah satu makanan olahan tertua di dunia, dan salah satu makanan berkarbohidrat tinggi populer yang banyak diminati oleh masyarakat. Menurut Faridah & Pramudya (2019), roti adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu, *yeast*, bahan cair, lemak, gula dan garam. Roti disukai dan dikonsumsi oleh berbagai kalangan usia mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga lansia. Selain disukai oleh berbagai kalangan umur roti juga merupakan

makanan yang praktis dan mudah untuk dikonsumsi, sehingga sangat cocok dengan keadaan masyarakat modern seperti saat ini.

Roti memiliki berbagai macam jenisnya, menurut Cahyana & Artanti 2015 roti dibagi menjadi 4 adonan, yaitu adonan roti tawar, roti manis, *soft roll*, dan *lean dough*. Roti tawar memiliki kandungan gula 4-8% dari total tepung terigu, adonan roti manis memiliki kandungan gula 16-22% dari total tepung terigu, adonan *soft roll* memiliki kandungan gula maksimal 14% dari total tepung terigu, sedangkan adonan *lean dough* hanya memiliki kandungan gula 0 atau 1% dari total tepung terigu yang digunakan. Selain itu banyak juga jenis roti dengan klasifikasi lainnya seperti roti *buns*, donat, *pizza*, roti adonan lembaran, dan lain-lain. Seiring dengan berkembangnya zaman, *trend* dari makanan semakin bermacam-macam, namun roti tetap memiliki popularitas yang tidak pernah berkurang. Banyak orang menjadikan roti sebagai sumber karbohidrat untuk mengisi perut karena cenderung awet dan dapat langsung dimakan. Maka dari itu banyak bermunculan berbagai usaha roti di Indonesia.

Varian roti *soft roll* banyak ditemukan dalam jenis usaha roti. Roti *soft roll* dan roti manis memiliki karakteristik yang hampir mirip, hanya saja roti manis memiliki persentase gula yang lebih atau sama dengan 16% juga biasanya memiliki bahan pengisi dan penutup, seperti aneka selai, coklat, daging, keju, susu dan lain-lain. Sementara roti *soft roll* tidak memiliki cita rasa semanis roti manis karena pemakaian gulanya hanya 14%, juga biasanya tidak memiliki isian. Roti *soft roll* juga cenderung lebih lembut dan tidak memiliki kerak pada kulit roti bagian bawah. Jenis roti *soft roll* sering di konsumsi karena mempunyai rasa yang tidak terlalu manis, tekstur yang lembut dan dapat dimakan langsung atau disajikan dengan berbagai bentuk olahan lainnya, maka dari itu jenis roti *soft roll* cocok untuk dijadikan pilihan jenis roti yang akan digunakan.

Penggunaan rempah-rempah dalam pengolahan roti sebetulnya sudah lama digunakan. Pada umumnya rempah yang digunakan adalah dalam bentuk kering yang sudah dijadikan bubuk, seperti kayu manis bubuk yang digunakan sebagai taburan pada pembuatan cinnamon roll, kemudian penggunaan bawang putih pada pembuatan *garlic bread*, penggunaan rempah menjadi bubuk *spekuk* dalam pembuatan roti *Christmast Stollen* dan banyak lagi lainnya.

Beberapa penelitian penggunaan ekstrak herbal dan rempah-rempah dalam pembuatan roti yang sudah dilakukan oleh peneliti sebelumnya antara lain: Penelitian yang dari Septiana Kusuma Dewi (2015) yang berjudul “Rancangan Pembuatan Roti Tawar dengan Penggunaan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* Linn)” dari Universitas Negeri Semarang. Penelitiannya memiliki titik kesamaan pada ekstraksi. Selain itu rempah dengan kulit manggis mempunyai kesamaan, yaitu sama-sama mengandung antioksidan yang tinggi.

Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Gurpreet K Dhillon (2013) dengan judul *Effect of Oregano Herb on Dough Rheology and Bread Quality* yang mendapatkan hasil bahwa 1) waktu penyerapan air dan pengembangan adonan bertambah dengan menambahkan oregano; 2) Stabilitas adonan menurun seiring dengan peningkatan oregano dalam campuran; 3) Penambahan oregano sebesar 1-4% mengubah warna roti; 4) penambahan oregano sampai tingkat 2% secara organoleptic masih dapat diterima oleh konsumen; 5) meningkatkan kandungan total fenol dalam roti, 6) memperpanjang umur simpan hingga 6 hari pada suhu kamar, karena itu oregano bisa dianggap sebagai bahan fungsional yang berpotensi meningkatkan kesehatan.

Penelitian lainnya yang sama dari Gurpreet K Dhillon (2011) dengan judul *Utilization Of Spices And Herbs For Improvement Of Quality And Shelf Life Of Bakery Products* menemukan bahwa rempah rempah mengandung bahan pengawet alami yang ditemukan pada produk bakery. Penelitian ini mendapatkan hasil bahwa masa simpan roti dan muffin yang ditambahkan campuran rempah-rempah kayu manis, cengkeh, bawang putih, oregano dan thyme memiliki umur simpan masing-masing 8 dan 10 hari pada suhu kamar dan lemari es. Demikian pula, muffin yang dibuat dari tepung ditambah dengan kombinasi terbaik dari rempah-rempah dan rempah-rempah dan dikemas dalam LLDPE dan disimpan dalam kondisi ambien dan didinginkan selama satu bulan tetap dapat diterima hingga 28 hari dalam kondisi ambien dan 35 hari jika disimpan dalam kondisi dingin.

Jurnal lainnya tentang penelitian pembuatan roti dengan penambahan rempah adalah yang dilakukan oleh Simurina dkk (2008) dengan judul *Bread Supplemented With Herbal Blend Vitalplant®* yang melakukan penelitian dengan

tujuan mendapatkan produk roti baru yang bermanfaat untuk kesehatan, sebagai ramuan obat dan aromatik. Dalam penelitian ini rempah yang digunakan merupakan campuran herbal bubuk 80% dan ekstrak *vitalplant*® 20% yang dihitung dari total tepung yang digunakan. Hasil pada sifat sensorik roti menunjukkan bahwa roti memiliki aroma dan warna khas yang sangat membedakan dari roti putih standar. Sehingga dapat disimpulkan bahwa racikan jamu tumbuk jauh lebih cocok untuk pembuatan roti karena berkontribusi pada peningkatan volume spesifik roti dan meningkatkan kualitas remah roti.

Melihat potensi dari penelitian-penelitian di atas, penelitian skripsi ini tetap fokus pada penelitian dengan penggunaan rempah-rempah dan mendapatkan *novelty* penelitian penggunaan ekstraksi rempah-rempah dalam produk roti *soft roll* yang dianalisis pada daya terima konsumen. Penelitian ini juga relevan dengan kondisi alam Indonesia yang kaya akan rempah-rempah dan juga pemanfaatan rempah-rempah di masa pandemi. Maka berdasarkan uraian di atas pada penelitian skripsi ini akan menganalisis daya terima konsumen pada roti *soft roll* yang menggunakan cairan rempah-rempah yang terdiri dari jahe, kunyit, sereh dan temulawak.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan penjelasan di atas maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah cairan rempah dapat digunakan sebagai bahan pembuatan roti?
2. Berapa persentase penggunaan cairan rempah yang tepat pada pembuatan roti?
3. Bagaimana proses pembuatan roti dengan cairan rempah?
4. Apakah terdapat pengaruh penggantian cairan pada roti yang dihasilkan?
5. Bagaimana kualitas roti *soft roll* yang menggunakan cairan rempah?
6. Apakah terdapat pengaruh penggunaan cairan rempah pada pembuatan roti *soft roll* terhadap daya terima konsumen ?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang ada, maka peneliti akan membatasi masalah pada “Pengaruh Penggunaan Cairan Rempah Pada Pembuatan Roti *Soft Roll* Terhadap Daya terima Konsumen” yang meliputi aspek eksternal berupa volume, warna kulit, rata pembakaran, kerak roti, karakter kulit. Juga aspek internal yang meliputi pori-pori, aroma, warna remah, rasa, tekstur jaringan, dan kualitas pengunyahan.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang telah dibahas, maka permasalahan yang akan diteliti dapat dirumuskan sebagai berikut: Apakah terdapat pengaruh penggunaan cairan rempah pada pembuatan roti *soft roll* terhadap daya terima konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh dari penggunaan cairan rempah pada pembuatan roti *soft roll* terhadap daya terima konsumen meliputi aspek eksternal berupa volume, warna kulit, rata pembakaran, kerak roti, karakter kulit. Juga aspek internal yang meliputi pori-pori, aroma, warna remah, rasa, tekstur jaringan, dan kualitas pengunyahan.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk :

1. Meningkatkan budaya makan makanan sehat di masyarakat.
2. Menciptakan produk yang bermanfaat untuk turut menjaga kesehatan.
3. Memanfaatkan pangan lokal berupa rempah-rempah khas Indonesia.
4. Menciptakan produk baru yang disukai masyarakat dan menambah variasi roti yang ada di pasaran.