

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cincau hijau adalah hasil ekstraksi daun cincau hijau (*Cyclea barbata*) yang berupa gel (Gunawan, 2014). Cincau hijau merupakan tanaman obat tradisional yang telah lama dikenal di daerah Jawa, Sunda, dan Melayu sebagai isi minuman segar. Pembuatan cincau hijau sangat sederhana yaitu dengan cara meremas-remas daun cincau segar dalam air matang, kemudian didiamkan sampai mengeras dan menjadi seperti agar-agar. Cincau hijau mempunyai rasa yang khas, dingin, dan segar, cincau hijau biasanya disajikan dengan air gula merah, santan dan es serut.

Di beberapa daerah, tanaman cincau hijau dikenal dengan nama tarawulu, trewulu, camcauh, juju, kepleng, trotok, camcau telur, dan terong kemau. Tanaman cincau hijau dapat tumbuh di daerah dataran rendah hingga dataran tinggi. Secara liar, tanaman ini tumbuh di tepi hutan. Tanaman cincau hijau juga banyak dibudidayakan di pekarangan. Tanaman cincau hijau menyukai tempat yang agak ternaungi. Tanaman ini tumbuh merambat atau membelit pada batang tanaman di pekarangan (Pitojo dan Zumiati, 2005).

Cincau sudah sejak lama dimanfaatkan sebagai bahan pangan, terutama bahan baku untuk minuman. Melihat perkembangan teknologi pangan, cincau lebih berpeluang untuk dikembangkan, tidak hanya sebagai bahan pangan. Cincau merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung serat alami yang mudah dicerna tubuh manusia, serat alami berperan dalam proses pencernaan makanan. Serat

alami juga berperan untuk mencegah timbulnya penyakit kanker usus. Gelatin cincau juga diakui bermanfaat untuk mengobati panas dalam dan sakit perut (Pitojo dan Zumiati, 2005).

Terdapat juga beberapa manfaat cincau hijau antara lain adalah sebagai antioksidan alami, antibiotik alami, anti inflamasi alami, mengobati demam, mengatasi diabetes melitus, mengatasi radang lambung, mengatasi masalah darah tinggi, mengatasi keracunan karena seafood, membantu pengobatan tifus, mengatasi penyakit tumor dan kanker, mengatasi masalah otot, mencegah osteoporosis, mengatasi masalah pencernaan seperti diare (Ana, 2016)

Cincau hijau memiliki banyak manfaat serta dapat dikonsumsi oleh segala usia baik dari yang muda sampai yang lanjut usia. Cincau hijau sangat mudah untuk divariasikan dengan minuman lain. Namun belum banyak penelitian baru yang membuat variasi dari minuman cincau hijau, sehingga perlu dilakukan penelitian modifikasi cairan minuman cincau hijau dengan penggunaan jenis daun aromatik. Dengan melihat ragam daun aromatik di Indonesia, maka penggunaan jenis daun aromatik pada pembuatan cairan minuman cincau hijau dapat menjadi variasi dan inovasi baru sebagai minuman fungsional.

Minuman/makanan fungsional adalah yang dirancang secara khusus dengan memanfaatkan senyawa bioaktif tertentu yang mempunyai peran dalam mencegah penyakit tertentu. Minuman/makanan fungsional ini menempati posisi diantara makanan konvensional dan obat, serta digunakan dalam pencegahan penyakit pada tingkat awal, bukan sebagai usaha penyembuhan penyakit.

Daun aromatik yang digunakan dalam pembuatan minuman cincau hijau adalah daun jeruk, sereh, dan daun salam. Ketiga jenis daun aromatik tersebut memiliki rasa dan aroma yang khas. Daun jeruk memiliki aroma yang harum, sereh memberikan rasa hangat ditubuh ketika diminum, kemudian daun salam juga memiliki rasa dan aroma yang khas. Ketiga daun aromatik tersebut sangat cocok untuk dipadukan dengan cincau hijau menjadi minuman yang lebih menarik. Daun aromatik tersebut sangat mudah ditemukan dan didapatkan dipasar tradisional, karena harganya yang murah maka mudah untuk mendapatkannya.

Cincau hijau sendiri sudah memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Setelah ditambahkan daun aromatik, minuman cincau hijau semakin memiliki banyak manfaat karena kandungan masing-masing didalamnya. Hal ini disebabkan karena ketiga jenis daun aromatik memiliki manfaat tersendiri. Daun jeruk banyak mengandung tannin, steroid triterpenoid, dan minyak asiri. Daun jeruk juga memiliki manfaat untuk mengatasi badan letih dan lemah sehabis sakit berat (Ekosan, 2013). Sereh mengandung minyak asiri dengan komponen-komponen citronellal, citral, geraniol, metil-heptenone, eugenol-metileter, dipenten, kadinen, kadinol, dan limonen. Sereh juga memiliki banyak manfaat yaitu sebagai anti radang, melancarkan sirkulasi darah, mengobati sakit kepala, sakit otot, ngilu sendi, batuk, nyeri lambung, diare, menstruasi tidak teratur, bengkak sehabis melahirkan, dan memar (Hariana, 2007). Selain daun jeruk dan sereh, daun aromatik yang juga digunakan adalah daun salam. Daun salam mengandung minyak asiri yang mengandung sitral, seskuiterpen, lakton, eugenol, dan fenol, senyawa lain yang terkandung dalam daun salam antara lain saponin, triterpen, flavonoid, tannin, polifenol, dan alkolid. Daun salam memiliki banyak manfaat yaitu

untuk mengobati diare, kencing manis, gatal-gatal, maag, dan mabuk alcohol (Utami dan Ervina, 2013).

Berdasarkan karakteristik daun aromatik diatas, daun jeruk, sereh, dan daun salam berpotensi untuk digunakan sebagai bahan pembuatan cairan minuman cincau hijau. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang “Pengaruh Penggunaan Jenis Daun Aromatik Pada Pembuatan Cairan Minuman Cincau Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diidentifikasi beberapa permasalahan seperti:

1. Apakah daun jeruk, sereh, dan daun salam dapat digunakan sebagai bahan tambahan rasa dalam pembuatan cairan minuman cincau hijau?
2. Apakah daun jeruk, sereh, dan daun salam bermanfaat untuk digunakan pada pembuatan cairan minuman cincau hijau?
3. Bagaimanakah kualitas minuman cincau hijau yang menggunakan daun jeruk, sereh, dan daun salam ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?
4. Adakah perbedaan warna, rasa, aroma dan tekstur minuman cincau hijau yang menggunakan daun jeruk, sereh, dan daun salam?
5. Berapa lama daya simpan minuman cincau hijau yang menggunakan daun jeruk, sereh, dan daun salam?
6. Apakah terdapat pengaruh penggunaan daun jeruk, sereh, dan daun salam pada pembuatan cairan minuman cincau hijau terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka masalah dibatasi pada pengaruh penggunaan jenis daun aromatik pada pembuatan cairan minuman cincau hijau terhadap daya terima konsumen.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan di atas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh penggunaan jenis daun aromatik pada pembuatan cairan minuman cincau hijau terhadap daya terima konsumen?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penggunaan jenis daun aromatik pada pembuatan cairan minuman cincau hijau terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan:

1. Menambah pengetahuan mengenai pembuatan cairan minuman cincau hijau yang menggunakan jenis daun aromatik.
2. Program studi tata boga, sebagai informasi tentang minuman cincau hijau yang menggunakan jenis daun aromatik terhadap daya terima konsumen.
3. Sebagai peluang berwirausaha dalam pembuatan cairan minuman cincau hijau yang menggunakan jenis daun aromatik.
4. Menambah pengetahuan tentang minuman cincau hijau dengan jenis daun aromatik.

5. Memotivasi Mahasiswa Program Studi Tata Boga agar lebih kreatif dalam mengembangkan resep berbahan dasar daun aromatik menjadi suatu produk minuman yang lebih bervariasi.
6. Terciptanya kualitas minuman cincau hijau yang menggunakan jenis daun aromatik yang baik.