

BAB II

KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN

2.1 Kajian Teoritik

2.1.1 Minuman Cincau Hijau

Minuman cincau hijau adalah minuman tradisional yang diolah dari daun cincau hijau. Ada dua jenis tanaman daun cincau hijau yaitu yang berdaun besar seperti daun sirsak dan tanaman cincau berdaun kecil yang merupakan tanaman merambat. Cincau berdaun besar merupakan tanaman berkayu dan menopang pada tanaman lain dibiarkan tumbuh bebas akan menyerupai pohon yang bercabang panjang mencapai 2 meter.

Pohon cincau mudah tumbuh. Pembuatan cincau masih dengan cara tradisional, yaitu mengambil ekstraksigum yang banyak terdapat pada daun cincau . caranya ialah dengan meremas-remas daun cincau yang berwarna hijau tua dengan sejumlah air hingga menghasilkan gum dan kemudian disaring. Hasil gumpalan tersebut yang disebut cincau. Pemetikan daun cincau sebaiknya dilakukan pada sore hari, Karena pada waktu itu zat hijau daun (klorofil) sudah tidak melakukan fotosintesis (pemasakan) sehingga hijau daun terkumpul pada sel-sel daun dan akan menghasilkan warna hijau yang lebih pekat (Mulyawati dan Harahap, 2007).

Cincau hijau telah dikonsumsi masyarakat jauh sebelum ada aneka jenis es yang populer saat ini. Karena selain menjadi minuman segar, cincau hijau juga dapat menurunkan panas badan, obat demam, mual-mual, dan gangguan pencernaan (Mulyawati dan harahap, 2007).

Menurut Pitojo dan Zumiati (2005) tanaman cincau hijau dapat diperbanyak dengan biji, setek batang, perundukan batang, dan umbi akar. Habitus (bentuk)

tanaman ini mirip dengan tanaman merica. Jika diremas, daun akan terasa lekat. Tanaman cincau hijau mudah dibudidayakan di berbagai tempat seperti di pekarangan, tegalan, di bawah pohon di halaman rumah, atau didalam pot besar. Tanaman cincau hijau memerlukan rambatan untuk memudahkan perawatan dan pemetikan daun. Tanaman cincau hijau secara teknis bermanfaat untuk menunjang konservasi lahan karena tanaman ini mampu bertahan hidup pada kondisi lingkungan kering yang relatif kurang menguntungkan.

2.1.2 Bahan Yang Digunakan Pada Pembuatan Minuman Cincau Hijau

A. Daun Cincau

Daun cincau yang digunakan dalam pembuatan minuman cincau hijau pada penelitian ini adalah daun cincau rambat (*Cyclea barbata*). Tanaman cincau terdiri dari 2 jenis yaitu :

a) Daun Cincau Rambat (*Cyclea barbata*)

Tanaman cincau rambat dapat dibudidayakan menggunakan stek batang, cocok ditempat terbuka dan sedikit terlindung, pemeliharaannya mudah sekali (Harmanto, 2007). Cincau rambat memiliki ukuran kecil, panjang daun 4-8cm sedangkan diameternya adalah 2-5cm memiliki rasa agak manis, bersifat dingin dan segar. Beberapa bahan kimia yang terdapat dalam cincau rambat diantaranya karbohidrat, zat lemak, alkaloid siklein, kardioplegikum, tetradine, dimetil tetradine, polifenol, saponin, dan flavonoid. Efek farmakologis cincau rambat diantaranya anti demam, anti racun, dan menurunkan tekanan darah (Hariana, 2006).

Tanaman cincau mengandung sejenis karbohidrat yang mempunyai sifat menyerap air sehingga bisa terbentuk massa seperti agar-agar apabila diremas-remas dalam air. Selain itu, cincau juga mengandung zat lemak, alkaloid siklein, kardioplegikum, tetratine. Cincau biasa ditemukan pada daerah terbuka di tepi hutan ataupun di semak belukar, tetapi banyak juga dipelihara dan merambat pada pagar tanaman. Tumbuhan cincau cocok tumbuh di daerah yang memiliki ketinggian kurang dari 1000 m dpl (Hidayat dan Napitupulu, 2015).

Tabel 2.1 Komposisi Cincau (per 100 gram bahan)

No	Komponen	Kadar
1	Energi	122.00 kkal
2	Protein	6.00 gr
3	Lemak	1.00 gr
4	Karbohidrat	26.00 gr
5	Kalsium	100.00 mg
6	Fosfor	100.00 mg
7	Zat Besi	3.3 mg
8	Vitamin A	10.75 mg
9	Vitamin B1	80.00 mg
10	Vitamin C	17.00 mg
11	Berat yang dapat dimakan	6.23 gr

Sumber : DKBM, 1999



Gambar 2.1 Daun Cincau Rambat (*Cyclea barbata*)

b) Daun Cincau Pohon (*Melastoma polyanthum B.*)

Cincau pohon memiliki ukuran besar, panjang daun 8-15cm sedangkan diameternya adalah 5-10cm memiliki rasa agak manis, bersifat dingin, dan sedikit berbau langu. Beberapa bahan kimia yang terkandung dalam cincau pohon diantaranya alkaloid, zat lemak, dan karbohidrat yang menyerap air. Efek farmakologis cincau pohon diantaranya menurunkan tekanan darah (Hariana, 2006).

Khasiat daun cincau hijau diperoleh karena ada senyawa dimetil kurin-1 dimetoidida. Zat tersebut mampu mencegah sel tumor ganas. Cincau sangat tinggi kandungan mineralnya terutama kalsium dan fosfor. Saat ini, cincau sangat baik dikonsumsi untuk program diet karena rendah kalori, tetapi mengandung serat tinggi. Cincau dipercaya dapat meredakan sakit panas dalam, sembelit, derita perut kembung, demam, serta diare. Adapun seratnya bermanfaat untuk membersihkan organ pencernaan dari zat karsinogen penyebab kanker. Cincau juga bisa membantu menyembuhkan penyakit degeneratif seperti jantung koroner karena cincau memiliki kandungan serat yang cukup tinggi. Penelitian Direktorat Gizi Departemen Kesehatan menemukan 6,23 g per 100 gram kandungan serat kasar dalam gel cincau (Hidayat dan Napitupulu, 2015).



Gambar 2.2 Daun Cincau Pohon (*Melastoma polyanthum B.*)

B. Air

Dalam pembuatan cincau, air berguna untuk memudahkan proses peremasan dan membantu gel yang terdapat pada daun cincau keluar (Gunawan, 2014). Air yang digunakan adalah air mineral. Pada umumnya air sangat menentukan hasil cincau yang dibuat karena semakin banyak air yang digunakan, tekstur cincau akan semakin lembek begitu juga sebaliknya semakin sedikit air yang digunakan semakin padat cincau yang dihasilkan.

C. Madu

Menurut Suranto (2007) madu adalah cairan manis alami berasal dari nektar tumbuhan yang diproduksi oleh lebah madu. Nektar adalah senyawa kompleks yang dihasilkan kelenjar necteriffier dalam bunga, bentuknya berupa cairan, berasa manis alami dengan aroma yang lembut. Nektar mengandung air (50 – 90%), glukosa, fruktosa, sukrosa, protein, asam amino, karoten, vitamin, dan minyak serta mineral esensial.

Ada banyak jenis madu menurut karakteristiknya. Yang paling penting adalah membedakan karakteristik madu berdasarkan sumber nektar, letak geografi, dan teknologi pemrosesannya. Madu yang banyak dijual di pasaran merupakan madu campuran beberapa sumber bunga untuk mendapatkan cita

rasa dan warna yang di inginkan, kebanyakan madu yang disajikan dalam kemasan merupakan madu jenis ini. Madu memiliki kandungan yang cukup bermanfaat untuk tubuh, sebagai produk alami komposisi madu sangat bervariasi yaitu gula, air, kalori, enzim, asam amino, vitamin dan mineral.

D. Asam Sitrat

Asam sitrat merupakan asam organik lemah yang ditemukan di daun dan buah tumbuhan genus *citrus* (jeruk – jeruk). Senyawa ini berguna dalam industri makanan, farmasi dan tambahan dalam makanan ternak. Asam sitrat terdapat pada berbagai jenis buah dan sayuran, namun ditemukan pada konsentrasi tinggi hingga dapat mencapai bobot 8% kering. Hal ini ditemukan pada buah jeruk dan limau misalnya jeruk nipis dan jeruk purut. Sifat asam sitrat yang tidak beracun, dapat mengikat logam-logam berat, (besi maupun bukan besi) dan dapat menimbulkan rasa yang menarik (Ana, 2015).

2.1.2.1 Proses Pembuatan Minuman Cincau Hijau

Dalam pembuatan gel minuman cincau hijau terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

1. Pemilihan daun cincau

Untuk menghasilkan cincau hijau dengan kualitas yang baik, diperlukan pemilihan bahan yang digunakan dengan kualitas yang baik, seperti daun. Daun yang digunakan harus dalam kondisi segar dan tidak layu. Daun yang digunakan adalah daun yang tua. Pemetikan daun sebaiknya dilakukan di sore hari, karena pada waktu itu zat hijau daun (klorophyl) sudah tidak melakukan fotosintesis (pemasakan) sehingga hijau daun terkumpul pada sel-sel daun dan akan menghasilkan warna hijau yang lebih pekat.

2. Penimbangan bahan

Dalam penimbangan bahan alat yang digunakan sebaiknya adalah timbangan digital agar bahan yang ditimbang sesuai takarannya. Apabila bahan tidak ditimbang maka kualitas cincau yang dihasilkan tidak akan sesuai dengan formula yang telah ditentukan.

3. Peremasan daun cincau

Dalam peremasan daun cincau harus diperhatikan jumlah air yang digunakan, dan kekuatan tangan dalam meremas harus diperhatikan kestabilannya.

4. Pendiaman

Pada tahap pendiaman, proses ini dilakukan selama 3 jam. Pendiaman berfungsi untuk pembentukan gel menjadi padat seperti agar agar dan menjadi cincau hijau yang siap digunakan untuk pembuatan minuman cincau hijau.

5. Perebusan daun aromatik

Pada tahap perebusan daun aromatik, perbandingan air yang digunakan harus disesuaikan dengan jumlah daun aromatik yang digunakan supaya menghasilkan air daun aromatik yang baik.

6. Penambahan

Air yang dihasilkan dari perebusan daun aromatik kemudian ditambahkan dengan madu untuk mendapatkan rasa manis dan ditambahkan dengan asam sitrat.

7. Pemotongan

Cincau yang telah jadi dipotong dadu supaya mudah untuk diminum menggunakan sedotan dan supaya bentuk nya terlihat lebih indah

8. Pencampuran

Pencampuran adalah proses penambahan cincau hijau sebagai bahan isian kedalam masing masing cairan daun aromatik yang telah ditambahkan dengan madu dan asam sitrat.

9. Pengemasan (*packing*)

Pengemasan dilakukan setelah cincau menjadi padat seperti agar agar dan telah dipotong kecil kecil, keemudian air daun aromatik yang telah direbus ditambahkan dengan madu dan asam sitrat. Air daun aromatik dan cincau hijau disatukan dalam wadah kemasan untuk memudahkan dalam meminum minuman cincau hijau.

2.1.3 Minuman Cincau Hijau Dengan Penggunaan Jenis Daun Aromatik

A. Minuman

Definisi minuman adalah segala sesuatu yang dapat dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus. Minuman umumnya berbentuk cair, namun ada pula yang berbentuk padat seperti es krim atau es lillin. Minuman kesehatan adalah segala sesuatu yang dikonsumsi yang dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga juga mempunyai efek menguntungkan terhadap kesehatan (Winarti, 2006).

Fungsi minuman adalah memuaskan atau menghilangkan rasa haus, merangsang nafsu makan, untuk menambah tenaga, untuk membantu pencernaan makanan. Jenis-jenis minuman yang beredar dipasaran cukup banyak, diantaranya adalah minuman ringan berkarbonasi, minuman ringan tidak berkarbonasi, minuman sari buah, minuman beralkohol, air mineral, air minum dalam kemasan,

minuman air bercita rasa, susu dan minuman berbasis produk susu, jus, kopi, teh, minuman olahraga, dan minuman energi.

Minuman ringan adalah minuman yang tidak mengandung alkohol, merupakan minuman olahan dalam bentuk bubuk atau cair yang mengandung bahan makanan atau bahan tambahan lainnya baik alami maupun sintetik yang dikemas dalam kemasan siap untuk dikonsumsi. Minuman ringan diproduksi dari campuran air, pemanis, perisa dengan atau tanpa bahan tambahan lain, dengan atau tanpa proses karbonasi (Srianta, 2015). Asam yang paling umum dalam minuman ringan adalah asam sitrat, yang memiliki rasa asam. Asam juga menurunkan pH, sehingga dapat mengawetkan minuman.

Minuman dibagi menjadi dua yaitu minuman alkohol dan non alkohol. Minuman alkohol diantaranya adalah tuak, pnyasi, sager, dan brem. Minuman non alkohol dibagi menjadi dua yaitu panas dan dingin. Minuman panas tanpa isi diantaranya adalah teh, dan kopi. Minuman panas tanpa isi lain nya adalah rimpang yang terbuat dari air jahe, temulawak, wedang uwuh, dan kunyit. Kemudian yang terbuat dari daun adalah daun jeruk, dan yang terbuat dari batang yaitu sereh dan kayu manis, yang terbuat dari buah yaitu pala dan asam. Minuman panas dengan isi yaitu sekoteng. Minuman dingin tanpa isi diantaranya adalah yang terbuat dari sari buah nanas, jambu, dan buah lokal lainnya. Sedangkan minuman dingin dengan isi adalah es cincau, es cendol, dan es goyobot (Fadiati, 2017).

B. Minuman Fungsional

Menurut Hartoyo (2003) konsep dan istilah makanan/minuman fungsional pertama kali dikembangkan oleh orang-orang Jepang pada pertengahan tahun 1980-

an. Pada prinsipnya, makanan fungsional merupakan makanan yang dirancang secara khusus dengan memanfaatkan senyawa bioaktif tertentu yang mempunyai peran dalam mencegah penyakit tertentu. Makanan fungsional ini menempati posisi diantara makanan konvensional dan obat, serta digunakan dalam pencegahan penyakit pada tingkat awal, bukan sebagai usaha penyembuhan penyakit. Ada tiga syarat utama yang harus dipenuhi, sehingga suatu pangan dapat dikategorikan sebagai pangan fungsional, yaitu sebagai berikut:

1. Merupakan makanan atau minuman (bukan kapsul atau tablet) yang mengandung senyawa bioaktif tertentu.
2. Merupakan bagian dari diet harian
3. Mempunyai fungsi tertentu setelah dikonsumsi, seperti misalnya meningkatkan mekanisme pertahanan biologis, mencegah penyakit tertentu, dan mencegah penuaan dini.

Minuman cincau hijau dengan penggunaan jenis daun aromatik adalah minuman cincau hijau yang didalamnya menggunakan cairan dari jenis daun aromatik yang berbeda. Jenis daun aromatik yang digunakan dalam penelitian ini adalah daun jeruk, sereh, dan daun salam. Pemanis alami yang digunakan dalam pembuatan cairan minuman cincau hijau adalah madu.

B. Daun Jeruk (*Citrus hystrix D.C.*)

Menurut Ekosan (2013) jeruk atau (limau/limo) purut (*Citrus hystrix D.C.*) merupakan tumbuhan perdu yang dimanfaatkan terutama buah dan daunnya sebagai bumbu penyedap masakan. Dalam perdagangan internasional dikenal sebagai kaffir lime. Jeruk rempah ini termasuk dalam subgenus papeda, berbeda dengan jenis jeruk pasaran lainnya, sehingga penampilannya mudah dikenali.

Tumbuhannya berbentuk pohon kecil (perdu). Rantingnya berduri, daun berbentuk khas, seperti dua helai yang tersusun vertikal akibat pelekukan tepinya yang ekstrem; tebal dan permukaannya licin. Di Thailand, daun jeruk purut sangat populer dalam masakannya. Menu dari Kamboja, semenanjung Malaya, pulau Sumatera, pulau Jawa, dan pulau Bali juga menggunakan daun jeruk purut sebagai pengharum masakan. Daun jeruk mengandung tannin 1,8%, steroid triterpenoid, dan minyak asiri 1 – 1,5% v/b. Daun jeruk dapat dimanfaatkan untuk mengatasi badan letih dan lemah sehabis sakit berat.



Gambar 2.3 Daun Jeruk (*Citrus hystrix* D.C.)

C. Sereh (*Cymbopogon nardus* (L.) Rendle)

Sereh adalah salah satu jenis rempah yang sering digunakan pada masakan Indonesia, sereh memiliki kandungan kimia antara lain minyak asiri dengan komponen-komponen citronellal, citral, geraniol, metil-heptenone, eugenol-metil eter, dipenten, eugenol, kadinen, kadinol, dan limonen. Anggota famili poaceae ini bersifat rasa pedas dan hangat. Sereh bermanfaat sebagai anti radang, menghilangkan rasa sakit, dan melancarkan sirkulasi darah. Faedah lain untuk sakit kepala, sakit otot, ngilu sendi, batuk, nyeri lambung, diare, menstruasi tidak teratur. Bengkak sehabis melahirkan, dan memar (Hariana, 2007).



Gambar 2.4 Sereh (*Cymbopogon nardus* (L.) Rendle)

D. Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight)

Daun salam merupakan daun tunggal berbentuk lonjong sampai elips atau bundar telur sungsang, letak berhadapan, panjang tangkai 0,5 – 1 cm, ujung meruncing, pangkal runcing, tepi rata, panjang 5 – 15 cm, lebar 3 – 8 cm, pertulangan menyirip, permukaan atas licin berwarna hijau tua, dan permukaan bawah berwarna hijau muda. Kandungan senyawa aktif dalam daun salam yang mendatangkan manfaat kesehatan adalah minyak asiri yang mengandung sitral, seskuiiterpen, lakton, eugenol, dan fenol. Senyawa lain yang terkandung dalam daun salam antara lain saponin, triterpen, flavonoid, tannin, polifenol, dan alkaloid. Daun salam bias digunakan sebagai bumbu dapur, pewarna jala, atau anyaman bambu. Namun, beberapa referensi menyebutkan bahwa daun salam dapat digunakan sebagai terapi kesehatan, seperti obat diare, hipertensi, maag, diabetes melitus, sakit gigi, penurunan kadar kolesterol, dan penurunan kadar asam urat (Utami dan Ervira, 2013).



Gambar 2.5 Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight)

E. Pengaruh Pengolahan Panas Terhadap Komponen Fungsional

Pengolahan panas merupakan salah satu cara paling penting yang telah dikembangkan untuk memperpanjang masa simpan bahan pangan. Walaupun demikian pengolahan panas juga mempunyai pengaruh yang merugikan terhadap zat gizi, karena degradasi panas dapat terjadi pada zat gizi. Karena itu pengolahan panas dapat memperpanjang dan menaikkan ketersediaan bahan pangan untuk konsumen, tetapi bahan pangan tersebut mungkin mempunyai kadar gizi yang rendah (dibandingkan dengan keadaan segarnya).

Beberapa pengolahan panas banyak diterapkan beberapa diantaranya bertujuan untuk menaikkan kelezatan makanan tersebut. Contohnya adalah pemasakan, termasuk pembakaran dalam oven atau langsung diatas arang atau api, pendidihan, penggorengan, dan perebusan. Untuk pengolahan panas lain, tujuannya adalah menaikkan umur simpan bahan pangan dan memperkecil timbulnya penyakit yang berasal dari makanan. Contohnya, pengukusan, pasteurisasi, dan pensterilan.

Proses perebusan merupakan salah satu cara pemasakan dimana bahan yang akan dimasak menerima panas melalui media air. Sedangkan pengukusan merupakan proses pemasakan dimana panas yang diterima bahan dari uap air. Perebusan dapat menghilangkan zat gizi lebih besar pada bahan pangan dibandingkan dengan cara pengukusan. Hal ini dapat terjadi karena selama proses perebusan bahan terendam dalam air sehingga beberapa zat gizi larut air ikut terlarut dalam air perebusan. Faktor yang mempengaruhi kehilangan zat gizi selama proses perebusan adalah luas permukaan bahan, konsentrasi zat terlarut dalam air

perebusan dan adanya pengadukan air. Sedangkan proses pengukusan dapat memeperkecil kehilangan zat gizi (Harris dan Karmas, 1989).

2.1.4 Daya Terima Konsumen

Daya terima konsumen adalah sikap seseorang untuk menerima atau menyetujui sesuatu perlakuan baik pada produk olahan atau makanan, minuman, maupun suatu barang atau benda. Dalam penelitian organoleptik ada 7 macam kelompok panelis yaitu:

1. Panelis Perseorangan

Panelis Perseorangan adalah seseorang yang sangat ahli dengan kepekaan dan mengenal sifat, serta mengetahui cara pengolahan bahan yang akan dinilai, serta menguasai metode-metode analisis organoleptik dengan baik.

2. Panelis Terbatas

Panelis Terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan yang tinggi. Panelis ini mengenal baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik, dan dapat mengetahui cara pengolahan serta pengaruh hasil bahan baku terhadap hasil akhirnya.

3. Panelis Terlatih

Panelis Terlatih terdiri dari 15-25 orang yang memiliki kepekaan cukup baik dalam penilaian. Untuk menjadi terlatih perlu didahului dengan melakukan seleksi dan latihan-latihan

4. Panelis Agak Terlatih

Panelis ini terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih agar dapat mengetahui sifat sensori tertentu. Panelis ini dapat dipilih dari kalangan terbatas

dengan menguji kepekaannya terlebih dahulu. Sedangkan data yang menyimpang boleh tidak dipergunakan dalam analisis.

5. Panelis Tidak Terlatih

Panelis ini terdiri dari 25 orang yang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panelis tidak terlatih hanya diperbolehkan mengenali sifat-sifat organoleptik sederhana seperti kesukaan, tetapi tidak dapat digunakan dalam uji perbedaan.

6. Panelis Konsumen

Panelis Konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu.

7. Panelis Anak-Anak

Panelis 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, coklat dan sebagainya.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan panelis terlatih karena mempunyai kepekaan cukup baik. Panelis ini dapat menilai beberapa sifat rangsangan sehingga tidak terlampau spesifik. Daya terima konsumen ditujukan dalam penelitian ini meliputi dari tingkat kesukaan panelis dalam penilaian minuman cincau hijau yang dilihat dalam aspek warna, rasa, aroma dan tekstur dengan penjelasan sebagai berikut:

1) Warna

Warna memegang peranan penting dalam daya terima terhadap makanan. Selain itu warna dapat memberikan petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan.

Dalam aspek warna kriteria dari uji penilaian organoleptik meliputi coklat kehijauan, coklat muda, coklat kekuningan..

2) Rasa

Rasa merupakan salah satu aspek yang dominan dalam mempengaruhi cita rasa seseorang untuk menilai suatu hasil pengolahan makanan. Pada aspek rasa alat yang digunakan adalah indera pengecap panelis untuk mengetahui rasa yang dihasilkan dari minuman cincau hijau yang menggunakan jenis daun aromatik berbeda yang meliputi kategori manis, agak manis, tidak manis.

3) Aroma

Pada umumnya aroma yang diterima oleh indera penciuman biasanya ada empat bau utama yaitu harum, asam, tengik dan hangus. Pada aspek aroma kriteria dari uji penilaian organoleptik meliputi aroma kuat, aroma agak kuat, aroma tidak kuat.

Dalam aspek aroma konsumen akan diberikan tiga produk minuman cincau hijau yang berbeda, setiap produk diberi label dan disusun secara berurutan, konsumen memilih produk mana yang disukai. Penelitian produk ini disebut dengan uji organoleptik.

2.2 Kerangka Pemikiran

Cincau hijau adalah tanaman obat tradisional yang telah lama dikenal di Indonesia sebagai isi minuman segar. Selain itu, cincau hijau juga memiliki banyak khasiat bagi tubuh. Dengan banyaknya manfaat yang terkandung di dalam cincau hijau maka pemanfaatan cincau hijau untuk dijadikan minuman fungsional sangatlah cocok. Di sisi lain pemanfaatan daun aromatik sebagai bahan pembuatan cairan minuman cincau hijau juga dapat menambah cita rasa yang unik, menambah

manfaat dan khasiat bagi tubuh karena masing masing daun aromatik yang digunakan memiliki kandungan yang sangat diperlukan oleh tubuh.

Daun aromatik yang digunakan adalah daun jeruk, sereh, dan daun salam, ketiga jenis daun aromatik yang digunakan sangat mudah untuk didapatkan karena dijual di pasar tradisional dan harga nya yang cukup terjangkau. Pemanfaatan daun aromatik pada pembuatan minuman cincau hijau juga bertujuan supaya lebih menarik perhatian, bermutu dan bergizi sebagai minuman sehat. Minuman cincau hijau dengan penggunaan daun aromatik menggunakan pemanis alami yaitu madu. Penggunaan bahan-bahan alami bertujuan untuk memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh. Di zaman yang semakin modern ini banyak orang yang berlomba-lomba mengkonsumsi makanan ataupun minuman sehat, oleh karena itu minuman cincau hijau dengan penggunaan jenis daun aromatik ini dapat menjadi peluang baru dalam dunia wirausaha, serta meningkatkan nilai ekonomis dari daun aromatik tersebut.

2.3 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan kerangka teoritik dan kerangka pemikiran diatas, maka dapat dirumuskan hipotesis dalam penelitian ini adalah “ Terdapat pengaruh penggunaan jenis daun aromatik pada pembuatan cairan minuman cincau hijau terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, rasa, dan aroma.