

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang kaya akan kulinernya, baik dari makanan besar, makanan kecil atau makanan ringan, makanan penutup dan minuman tradisional, menurut FAO street food atau makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat umum yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (WHO 2006). Makanan jajanan terdiri dari minuman, makanan kecil (kudapan), dan makanan lengkap, didefinisikan sebagai makanan yang siap untuk dimakan atau terlebih dahulu dimasak di tempat penjualan, dan dijual dipinggir jalan, atau tempat umum. (Winarno, 1993). Sedangkan Hubies (1993) membedakan antara makanan yang mengenyangkan, makanan jajanan, dan minuman dalam makanan jajanan. Makanan jajanan adalah makanan yang dimakan diantara makan rutin, sedangkan minuman adalah cairan yang diminum sebagai pendamping makanan rutin atau berdiri sendiri.

Di Indonesia sendiri, banyak sekali minuman tradisional yang menjadi *street food* seperti jahe susu, wedang jahe dan bajigur. Secara umum minuman adalah segala sesuatu yang dapat di konsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga, minuman juga merupakan kebutuhan bagi seluruh makhluk hidup begitu pula dengan manusia. Menurut Winarti (2006) Minuman umumnya berbentuk cair namun ada juga yang berbentuk padat seperti es. Sedangkan menurut Intima (2007) pengertian tradisional adalah cara yang pertama kali lahir yang dipergunakan banyak orang dimasanya. Arti dari tradisional itu sendiri menurut M Abed Al Jabiri (2000) berarti suatu kebiasaan yang berasal dari leluhur yang diturunkan secara turun–temurun dan masih dijalankan pada saat ini. Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan Minuman tradisional adalah segala sesuatu yang diwarisi manusia dari orangtuanya turun temurun, yang biasa dikonsumsi oleh

masyarakat tertentu menggunakan bahan-bahan alami seperti dedaunan, rempah-rempah, buah-buahan ataupun hasil dari pepohonan dan telah menjadi ciri khas dari suatu daerah yang memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Vivienne kruger (2014) menyebutkan bahwa minuman tradisional yang masih bertahan ratusan tahun hingga sampai saat ini masih menggunakan gula merah dan rempah-rempah. Penggunaan rempah-rempah sudah berabad-abad digunakan dalam bumbu masakan untuk pemberi citarasa yang berbeda setiap bangsa. Demikian pula penggunaan untuk obat-obatan tradisional. Minuman atau wedang rempah dari budaya bangsa Indonesia. Minuman tradisional memiliki karakteristik yang membedakan dengan minuman lainnya adalah kandungan rempah-rempah dan herbal yang mengandung bioflavonoid, yaitu zat aktif yang berperan memperkuat sistem kekebalan tubuh, dilihat dari sifatnya yaitu memiliki karakteristik sensorik, bergizi, dan memiliki sifat fisiologis berkhasiat bagi kesehatan.

Jahe sangat umum digunakan dalam pembuatan makanan dan minuman di Indonesia, jahe memiliki banyak khasiat pada tubuh sehingga jahe menjadi salah satu bahan utama dalam pembuatan produk minuman tradisional seperti jamu, bandrek, bir pletok dan wedang jahe. Minuman jahe biasanya disajikan hangat. Reader's Digest (2004) menyatakan bahwa jahe dapat dimanfaatkan untuk mencegah mabuk perjalanan, membantu mengatasi mual-mual, dan membantu meredakan rasa sakit ketika menstruasi.

Jahe Susu adalah salah satu minuman sehat yang banyak dicari oleh masyarakat selama pandemi covid-19, selain memiliki rasa yang enak minuman berbahan dasar jahe ini dicari karena punya manfaat yang baik untuk kesehatan, jahe susu banyak dijual oleh pedagang kaki lima karena tinggi peminatnya, selain itu boba juga menjadi salah minuman yang sedang banyak diminati oleh masyarakat, oleh karena itu penulis membuat inovasi dari minuman jahe susu, yaitu we-drink, we-drink adalah produk jahe susu yang telah dimodifikasi dengan menambahkan rempah rempah seperti serai,

kayu manis dan kunyit, serta menambahkan boba dengan modifikasi yang unik yaitu boba dengan sari jahe yang memiliki rasa manis dan pedas dari sari jahe dan gula merah hitam.

1.2 Identifikasi masalah

Identifikasi masalah antara lain:

1. Bagaimana formula minuman Jahe Susu Boba?
2. Bagaimana cara pembuatan Jahe Susu Boba?
3. Bagaimana uji organoleptik jahe susu boba dari rasa, aroma, warna dan tekstur?
4. Berapakah harga jual Jahe Susu Boba?

1.3 Pembatasan masalah

Berdasarkan identifikasi masalah maka penulis membatasi pada modifikasi minuman jahe susu dengan penambahan boba yang dinilai berdasarkan aspek aroma, warna, rasa, tekstur serta bentuk

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan formula modifikasi minuman jahe susu boba terbaik berdasarkan aspek aroma, warna, rasa, tekstur dan bentuk

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan dari penulisan dan uji coba ini adalah :

1. Dapat menjadi peluang usaha
2. Memodifikasi pembuatan Minuman Jahe Susu
3. Menjadi referensi bagi penulisan selanjutnya tentang modifikasi yang bisa dilakukan pada suatu minuman