

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini, teknologi pengolahan minuman sudah sangat berkembang pesat. Mudah sekali ditemukan macam-macam jenis minuman untuk memenuhi kebutuhan harian cairan tubuh. Jenis-jenis minuman dengan berbagai bentuk, rasa, dan kemasan sudah sangat banyak diproduksi, baik dalam skala besar maupun skala rumahan yang masih mengandalkan tenaga manual. Pada zaman modern seperti saat ini, teknologi minuman tidak hanya menghasilkan minuman dalam bentuk serbuk. Namun, minuman juga tersedia dalam bentuk cairan siap minum yang praktis, mudah dibawa ke mana saja, dan sangat bervariasi. Mulai dari minuman berperisa, minuman bersoda, minuman dari olahan susu, minuman kesehatan, dan lain sebagainya. Sangat mudah ditemukan minuman-minuman tersebut yang terjual di *mini market* bahkan warung rumahan. Selain itu juga, sudah banyak bertebaran gerai-gerai yang menjual minuman yang langsung dibuat pada saat konsumen memesan. *Café* yang menyediakan berbagai olahan minuman kopi, dan gerai-gerai lainnya sudah mulai ramai didatangi oleh para konsumen.

Indonesia menempati peringkat ketiga di Asia Tenggara dalam konsumsi minuman manis dengan konsumsi 20,23 liter per orang per tahun. Tingginya konsumsi minuman manis berkontribusi terhadap tingginya angka kematian dan penyakit akibat kelebihan berat badan, obesitas, dan penyakit tidak menular (PTM) seperti diabetes dan penyakit kardiovaskular (Anonim, 2020). Menanggapi hal tersebut, sangat bermacam-macam respon dan kebiasaan orang dalam memilih dan memilih minuman yang masuk ke dalam tubuhnya. Banyak orang yang terbiasa hanya meminum minuman berperisa yang memiliki kandungan gula dan zat aditif yang tinggi. Konsumen tersebut tidak terbiasa meminum minuman yang sedikit atau tidak mengandung gula, sebab rasanya yang kurang menyegarkan.

Selain itu, tentunya ada juga orang yang selektif dalam memilih minuman yang masuk ke dalam tubuhnya. Konsumen yang satu ini sadar bahwa apa yang mereka konsumsi, lama-kelamaan akan berdampak pada kesehatan tubuh. Jumlah konsumsi minuman dengan kadar gula tinggi perlu dikurangi dan sebaiknya dihindari. Begitu pula dengan minuman alkohol, bersoda, berpengawet, dan berperisa serta pemanis sintetis. Minuman-minuman tersebut, jika terlalu sering dikonsumsi, dapat mengakibatkan obesitas, diabetes, kerusakan ginjal, dan tekanan darah tinggi yang mengakibatkan hipertensi. Alternatif yang dapat dilakukan apabila ingin sesekali mengonsumsi minuman manis adalah dengan memilih minuman yang menggunakan gula rendah kalori. Sayangnya, sangat jarang minuman dalam kemasan yang menggunakan gula jenis ini. Hal yang dapat dilakukan adalah membuat sendiri minuman yang mengandung sedikit kalori. Contohnya seperti *infused water*, jus buah dan sayuran, air kelapa, kopi hitam, dan teh hijau (Nur, 2023). Bahan pemanis rendah kalori seperti gula stevia juga dapat ditambahkan apabila ingin mendapatkan rasa yang lebih enak.

Selain memerhatikan kalori yang dikonsumsi, cara menjaga kesehatan tubuh adalah mengonsumsi bahan makanan yang dapat meningkatkan dan menjaga kesehatan. Tanaman herbal jenis rempah memiliki banyak sekali khasiat bagi kesehatan tubuh manusia. Tanaman herbal dapat dimanfaatkan menjadi produk kesehatan yang dapat dikonsumsi untuk meningkatkan produktifitas konsumen. Tanaman herbal sering kali dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dalam bentuk minuman (Styani, 2021). Minuman atau *beverages* memiliki pengertian, yaitu segala sesuatu yang berbentuk cairan dan dapat diminum (*drinkable liquid*), kecuali obat-obatan (Ekawatiningsih, 2008). Sedangkan menurut *Food and Agriculture Organization*, rempah memiliki definisi bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan. Dari kedua istilah tersebut, dapat disimpulkan bahwa minuman rempah lokal adalah cairan yang terbuat dari satu atau lebih rempah yang tumbuh di Indonesia dan dapat diminum.

Produk minuman rempah paling umum yang memanfaatkan tanaman herbal adalah minuman jamu. Beras kencur, kunyit asam, dan pahitan merupakan nama jamu yang paling umum dikonsumsi. Namun, tidak semua kalangan menyukai rasa jamu yang pada umumnya pahit dan memiliki rasa dan aroma rempah yang kuat. Hal ini akan membuat sebagian orang merasa mual dan justru menurunkan tingkat produktivitas orang tersebut.

Rempah lokal yang diolah menjadi minuman yang lebih ringan, encer, menyegarkan, dan mudah dibawa akan lebih mudah diterima oleh konsumen dibandingkan dengan minuman tradisional lainnya yang memiliki konsistensi yang kental serta rasa dan aroma yang cenderung kuat. Minuman rempah ini juga dapat dikemas menjadi minuman yang akan lebih praktis dikonsumsi oleh orang dengan tingkat mobilitas tinggi dan perlu menjaga kesehatan fisiknya. Sehingga, konsumen dapat mengonsumsi minuman rempah ini di mana pun dan kapan pun. Rempah yang digunakan pada pembuatan minuman ini di antaranya adalah jahe merah, serai, kayu manis, cengkeh, serta salah satu bahan pemanis yang mengandung lebih sedikit kalori yaitu gula kelapa putih, gula stevia, atau gula jagung.

Jahe merah biasanya dimanfaatkan menjadi obat-obatan tradisional untuk menyembuhkan beberapa penyakit seperti demam, masuk angin, flu, diare, dan masih banyak lagi. Selain itu, jahe merah juga memiliki kandungan antioksidan yang dapat mencegah penyakit degeneratif, seperti penyumbatan pembuluh darah, hipertensi, dan kanker. Serai atau biasa disebut juga *sereh* sangat sering ditemukan pada masakan sebagai penambah aroma yang harum. Selain sebagai penambah aroma pada masakan, serai juga biasa diolah menjadi obat herbal yang dapat menyembuhkan sakit kepala, gangguan pencernaan, dan tekanan darah tinggi. Kayu manis yang dulu pada saat masa penjajahan memiliki harga jual yang sangat tinggi memiliki manfaat sebagai antioksidan dan penurun kadar kolesterol sebab dari kandungan senyawa tannin dan flavonoid yang terkandung di dalamnya. Sedangkan cengkeh memiliki sifat antibakteri yang dapat menyembuhkan sakit gigi. Menjaga otak agar tetap optimal dan segar, membantu proses metabolisme, dan menjaga kesehatan tulang juga merupakan khasiat dari cengkeh (Astawan, 2016).

Selain bahan-bahan di atas, minuman rempah lokal yang akan dibuat juga menggunakan bahan pemanis alami tambahan. Bahan pemanis yang digunakan salah satu di antara gula kelapa putih, gula stevia, atau gula jagung untuk menentukan bahan mana yang menghasilkan kualitas produk yang paling digemari oleh konsumen. Gula kelapa putih memiliki nilai gizi yang lebih baik dibandingkan dengan gula pasir. Hal ini disebabkan oleh vitamin C, zat besi, kalium, kalsium, seng, tembaga, antioksidan dan serat inulin yang terkandung di dalamnya (Agatha, 2023). Gula stevia memiliki manfaat bagi penderita diabetes dan orang yang ingin menurunkan berat badan sebab kandungan kalornya yang hampir nol. Gula ini juga sangat manis sehingga penggunaannya hanya sedikit (Agustin, 2022). Sedangkan jika dikonsumsi dalam jumlah normal, gula jagung memiliki kelebihan tinggi kandungan serat, tidak memicu kenaikan kandungan gula darah yang signifikan, dan tidak mudah menyebabkan obesitas sebab mudah dicerna di dalam tubuh (Claudia, 2022).

Bahan-bahan tersebut selanjutnya akan diolah dan dibutuhkan formula standar yang baku untuk melakukan proses produksi minuman rempah lokal sebagai pedoman. Sehingga, hasil dari proses produksi menjadi lebih terjaga kualitasnya seperti yang diharapkan, yaitu rasa yang disukai konsumen dan berkhasiat menyegarkan tubuh orang yang akan mengonsumsinya. Selain itu, dibuatnya formula standar juga berfungsi agar orang lain bisa membuat produk minuman rempah ini dengan kualitas yang sama baiknya.

1.2 Fokus Penelitian

Karena keterbatasan waktu dan materi yang dimiliki peneliti, pembatasan masalah pada penelitian terkait Inovasi Produk Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan Gula Stevia di antaranya:

1. Rempah lokal yang akan digunakan dalam pengolahan inovasi minuman
2. Bahan pemanis yang ditambahkan ke dalam minuman rempah lokal
3. Formula standar inovasi produk minuman rempah lokal

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Apa saja rempah lokal yang digunakan dalam pengolahan inovasi minuman?
2. Apa saja bahan pemanis yang ditambahkan pada produk minuman rempah lokal?
3. Berapa jumlah bahan pemanis yang ditambahkan ke dalam minuman rempah lokal?
4. Bagaimana formula yang digunakan untuk membuat inovasi produk minuman rempah lokal?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan fokus penelitian yang telah dikemukakan, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rempah apa yang digunakan dalam inovasi produk minuman. Selain itu, dicari pula jumlah bahan pemanis yang akan ditambahkan. Sehingga, dapat diketahui minuman mana yang paling digemari oleh konsumen. Formula juga diperlukan sebagai tujuan utama penelitian ini agar produk yang nantinya akan dibuat memiliki kualitas yang sama-sama bagus seperti yang diharapkan.

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil yang dapat dihasilkan dari penelitian ini adalah diperolehnya inovasi produk minuman rempah lokal menggunakan bahan pemanis gula kelapa putih, gula stevia, dan gula jagung yang memiliki kualitas pada aspek warna, rasa, aroma, dan konsistensi. Selain itu, diperoleh juga formula standar yang dapat digunakan untuk membuat produk minuman rempah ini dengan kualitas yang sama baiknya.