BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia Merupakan negara yang kaya keanegaraman hayati yang dapat digunakan sebagai macam obat untuk berbagai macam penyakit. Obat-obat yang berasal tanaman disebut juga obat herbal. Obat herbal ini sering digunakan karena memiliki efek samping yang minimal bahkan ada pula yang ditemukan efek sampingnya. Obat herbal dianggap dan diharapkan dapat berperan dalam usaha – usaha pencegahan dan pengolahan penyakit, serta dalam peningkatan taraf kesehatan masyarakat. (Listyana,2017).

Pada tahun 2018 rata-rata produksi Temulawak di Indonesia adalah sebanyak 15,935 kw/ha dan mengalami peningkatan pada tahun 2019 yaitu dengan rata rata produksi sebanyak 19,457 kw/ha (Badan pusat statistik Pusat, 2020). Temulawak (Curcuma xanthorhiza Roxb) adalah salah satu tumbuhan obat keluarga Zingiberaceae yang banyak tumbuh dan digunakan sebagai bahan baku obat tradisional di Indonesia. Temulawak diketahui memiliki banyak manfaat salah satunya potensi sebagai antioksidan. Komponen aktif yang bertanggung jawab sebagai antioksidan dalam rimpang Temulawak adalah kurkumin.(Ali Rosidi,2010).

Temulawak merupakan tumbuhan asli indonesia. Temulawak tumbuh diseluruh pulau jawa tumbuh liar di bawah naungan hutan jati, tanah yang kering dan di padang alang-alang, ditanam atau tumbuh liar di tegalan, tumbuh pada ketinggian tempat 5-1500 m diatas permukaan laut (Depkes RI, 1979, Depkes RI, 1989).

Melihat besarnya minat masyarakat akan Temulawak dan ketidak siapan masyarakat untuk mengolahnya sendiri, saat ini banyak bermunculan produsen minuman segar yang ikut mengambil pangsa pasar ini. Ada yang menggiling Temulawak segar untuk dijadikan tepung Temulawak, ada juga yang mengekstrak dan mengambil Sarinya, bahkan ada juga yang menambahkan rasa dan aroma pada produk ekstrak Temulawak untuk

menghilangkan rasa yang kurang disukai. Temulawak memiliki cita rasa pahit yang khas sehingga mengakibatkan sebagian orang tidak bersedia untuk mengkonsumsinya. Padahal Temulawak merupakan salah satu tanaman rempah yang memiliki khasiat sangat baik bagi tubuh kita. Salah satu cara untuk menghilangkan rasa pahit dan getir pada Temulawak tanpa menambahkan aroma adalah melalui proses fermentasi. Yang menjadi akar permasalahannya adalah rasa pahit Temulawak merupakan akibat adanya kandungan kurkuminoid, sedangkan kurkuminoid adalah salah satu senyawa aktif yang sangat berkhasiat. Proses fermentasi pada Temulawak diharapkan akan menghilangkan rasa pahit Temulawak namun tidak mengurangi kandungan gizinya terutam kandungan kurkuminoid dari Temulawak. (Suprapti, 2012).

Temulawak (Curcuma xanthorrhiza) merupakan tanaman yang banyak didapatkan di Indonesia. Tanaman Temulawak memiliki akar rimpang. Rimpang adalah bagian batang Temulawak yang tertanam di dalam tanah. Ekstrak dari rimpang Temulawak mengandung bahan aktif kurkuminoid. Kurkuminoid adalah zat pemberi warna kuning pada Temulawak dan kunyit. (Willy Sandhika,2019)

Upaya pengembangan produk Temulawak adalah dengan mengolah Temulawak menjadi berbagai macam olahan makanan maupun minuman, seperti instan, minuman berenergi, es krim dan lain-lain. Temulawak memiliki cita rasa pahit yang khas sehingga mengakibatkan sebagian orang tidak bersedia untuk mengkonsumsinya. Pengembangan produk minuman fungsional dari rimpang Temulawak merupakan upaya untuk mengurangi kecenderungan masyarakat mengkonsumsi soft drink, sekaligus memanfaatkan khasiat dari ekstrak Temulawak untuk menjaga dan memelihara kesehatan. Sebenarnya, khasiat Temulawak berasal dari kurkumin yang dikandungnya. Zat ini menimbulkan rasa pahit dan getir. Padahal Temulawak merupakan salah satu tanaman rempah yang memiliki khasiat sangat baik bagi tubuh kita. Salah satu cara untuk menghilangkan rasa pahit dan getir pada Temulawak tanpa menambahkan aroma adalah melalui proses fermentasi. Yang menjadi akar permasalahannya adalah rasa

pahit Temulawak merupakan akibat adanya kandungan kurkuminoid, sedangkan kurkuminoid adalah salah satu senyawa aktif yang sangat berkhasiat. (Suprapti,2012)

Kandungan utama rimpang Temulawak adalah protein, karbohidrat, dan minyak atsiriyang terdiri atas kamfer, glukosida, turmerol, dan kurkumin (Rukmana, 2004). Kurkumin bermanfaat sebagai anti inflamasi (anti radang) dan anti hepototoksik (anti keracunan empedu). Temulawak memiliki efek farmakologi yaitu, hepatoprotektor (mencegah penyakit hati), menurunkan kadar kolesterol, anti inflamasi (anti radang), pencahar, diuretik (peluruh kencing), dan menghilangkan nyeri sendi (Mahendra, 2005).

Proses fermentasi pada Temulawak diharapkan akan menghilangkan rasa pahit Temulawak namun tidak mengurangi kandungan gizinya terutama kandungan kurkuminoid dari Temulawak. Ekstrak Temulawak kemudian akan diolah menjadi es krim dan yang menjadi permasalahannya adalah apakah ekstrak Temulawak diperoleh dari proses fermentasi akan berpengaruh pada rasa, warna dan aroma es krim apabila dibandingkan dengan es krim Temulawak tanpa fermentasi. Dengan proses fermentasi diduga akan menghasilkan ekstrak Temulawak yang berkurang rasa pahitnya. Ekstrak Temulawak ini dapat menjadi bahan baku berbagai produk seperti jamu, minuman berenergi maupun es krim. (Suprapti,2012)

Es krim adalah produk olahan makanan beku yang dibuat dengan membekukan campuran produk susu, gula, penstabil, pengemulsi dan bahanbahan lainnya yang telah dipasteurisasi dan dihomogenisasi untuk memperoleh konsistensi yang seragam. Es krim juga merupakan salah satu jajanan sehat favorit, namun tidak untuk seseorang yang mempunyai alergi terhadap laktosa (lactose intolerance), dimana penderita tidak dapat mengkonsumsi susu atau produk yang berbasis susu. Oleh karena itu, perlu dikembangkan produk es krim berbasis bahan-bahan nabati. Es krim nabati juga sangat cocok dikonsumsi bagi mereka yang vegetarian (Patil dan Banerjee,2017).

Es yang diperkuat anti-oksidan krim berpotensi efektif dalam melawan stres oksidatif pada semua individu maupun dipasien yang menderita banyak kronis dan penyakit degeneratif. Itu juga terbukti tahan lama dan stabil dari waktu ke waktu. Bahan baku yang dapat digunakan untuk meningkatkan kandungan serat, antioksidan, dan zat pewarna alami dalam produk es krim adalah Temulawak yang sudah banyak dikenal di masyarakat sebagai bahan baku yang memiliki banyak manfaat, tetapi pemanfaatannya masih rendah. (Daniel Granato et al.,2018)

Selain Penambahan Sari Temulawak penunjang rasa dan multi vitamin bahan yang juga berpengaruh terhadap cita rasa es krim adalah pemanis. Derajat kemanisan es krim ditentukan oleh pemanis yang digunakan jenis pemanis yang dapat mempengaruhi tekstur karena berkaitan denganviskositas adonan. Akan menghasilkan viskositas yang lebih tinggi.(Clarke, 2004).

Susu Merupakan sumber energi karena susu mengandung laktosa yang banyak dan lemak, disebut juga dengan sumber zat pembangun karena mengandung protein dan mineral serta berbagai bahan-bahan pembantu dala proses metabolisme seperti mineral dan vitamin. Secara kimawi susu normal mempunyai komposisi air (87,20%), lemak (3,50%), laktosa (4,90%), dan mineral (0,07%) (Senam et al. 2014).

Susu Segar merupakan bahan makanan yang bergizi tinggi karena di dalam susu segar mengandung berbagai zat makanan yang lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Salah satu cara pengolahan susu yang baik dan agar susu bisa bertahan lama dalam waktu tertentu yaitu dengan cara pasteurisasi (Chrisna. 2016).

Kandungan gizi yang tinggi menyebabkan susu merupakan media yang sangat disukai oleh mikroba untuk pertumbuhan dan perkembangannya, sehingga dalam waktu yang sangat singkat susu dapat menjadi tidak layak dikonsumsi bila tidak ditangani dengan benar.(Miskiyah, 2011).

Dari hasil penelitian juga diharapkan dapat menjadi refrensi sejauh mana rasa, aroma, tekstur, serta warna, akibat dari penambahan Sari

Temulawak melalui uji organoleptik. Berdasarkan analisa tersebut, diperlukan adanya penelitian tentang "Pemanfaatan Temulawak Sebagai Bahan Subtitusi Dalam Pembuatan Es Krim".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah digambarkan, maka rumusan masalah yang akan dibahas di dalam penelitian ini adalah :

- 1. Bagaimana proses pembuatan Es krim dengan penambahan Sari Temulawak sebanyak P1 (0%), P2 (10%), P3 (15%), P4 (20%)?
- 2. Bagaimana pengaruh penambahan Sari Temulawak pada es krim ditinjau?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai di dalam penelitian ini adalah: Mengetahui pengaruh Es Krim dengan Penambahan Sari Temulawak terhadap organoleptik dan daya terima masyarakat.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang ingin diharapkan dari hasil penelitian ini adalah:

- 1. Bagi masyarakat
 - a. Dapat memberikan informasi tentang pemanfaatan Sari Temulawak dalam pembuatan es krim.
 - b. Meningkatkan nilai mutu Sari Temulawak melalui produk olahan es krim, serta dapat meningkatkan nilai gizi es krim.

2. Bagi Penelitian selanjutnya

- a. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.
- b. Menambah khasanah ilmu pengetahuan tentang pemanfaatan
 Temulawak untuk membuat es krim.

E. Hipotesis

- Ha: Terdapat pengaruh yang signifikan terhadap hasil uji organoleptik Es Krim
- 2. Ho: Tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap hasil uji organoleptik Es krim