

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia sudah lama dikenal sebagai negara rempah-rempah. Rempah-rempah Indonesia sangat banyak sehingga negara luar bersemangat untuk mengambilnya. Pada saat itu, rempah-rempah menjadi salah satu komoditas yang sangat menguntungkan secara ekonomi. Rempah-rempah Indonesia sangat dihargai bahkan selama sebelum merdeka. Rempah-rempah khas Indonesia masih populer dan menarik perhatian dunia hingga saat ini. Banyak produk rempah-rempah khas Indonesia, seperti lada, kemiri, kencur, dan kunyit, diekspor ke berbagai negara. Rempah-rempah adalah bagian tanaman yang wangi dan kecil yang dimakan sebagai bahan pengawet atau penyedap pada masakan. Rempah-rempah telah digunakan selama berjuta-juta tahun. (*Rempah-Rempah Khas Indonesia Yang Banyak Diekspor*, n.d.)

Seiring berjalannya waktu, orang mulai mengonsumsi makanan cepat saji atau junk food. Hal ini menyebabkan penyakit degeneratif yang terkait dengan pola hidup, yang mengarah pada gagasan pangan fungsional. Pangan fungsional adalah makanan atau minuman yang melakukan tugas fisiologis untuk tubuh. Sebagai contoh, konsumsi antioksidan membantu tubuh menangkal radikal bebas. Sumber antioksidan alami ini dapat berasal dari banyak jenis tumbuhan, seperti teh, buah-buahan, sayur-sayuran, rempah-rempah, atau enzim atau protein. Indonesia memiliki banyak rempah-rempah. Rempah-rempah Indonesia termasuk andaliman, jahe, kunyit, dan secang (Helmalia et al., 2019).

Minuman herbal adalah salah satu jenis minuman yang dibuat dari bahan alami yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Rempah-rempah atau bagian dari tanaman adalah sumber alami minuman herbal. Selain manfaatnya yang berasal dari bahan-bahan alami, minuman herbal juga dapat menyembuhkan penyakit. Minuman herbal memiliki keunikan, tetapi banyak orang enggan mencobanya karena dianggap sebagai "jamu".

Minuman herbal masih populer di era modern karena keinginan untuk hidup sehat secara alami (Intan et al., 2019).

Sejak zaman kuno, Indonesia telah menggunakan ramuan pengobatan tradisional. Ini didukung oleh penemuan para arkeolog yang menemukan berbagai artefak dan peralatan yang terbuat dari batu yang digunakan untuk membuat berbagai bahan ramuan. Obat tradisional adalah ramuan yang telah digunakan secara turun temurun untuk pengobatan; itu dapat berupa campuran beberapa bumbu dapur yang telah diiris, dihancurkan, atau direndam dalam cairan untuk dihirup atau diminum. Obat tradisional yang terbuat dari seluruh tanaman disebut jamu. Jamu biasanya tersedia dalam bentuk cairan, pil, atau serbuk (Sianipar & Sihotang, 2010).

Tinuktuk adalah makanan yang dibuat dari simalungun yang dapat membantu dalam pengobatan lanjut usia. Tinuktuk berasal dari kata "ti", yang berarti "yang," dan "nuktuk", yang berarti "tumbuk." Oleh karena itu, itu berarti dihaluskan. Obat tinuktuk, juga dikenal sebagai tambar tinuktuk, telah digunakan sejak lama dalam pengobatan tradisional orang Simalungun. Tinuktuk ini biasanya ada dalam kehidupan sehari-hari orang Simalungun. Tinuktuk biasanya disarankan untuk dikonsumsi oleh ibu hamil karena dianggap dapat membantu mengurangi rasa dingin dan kelelahan setelah melahirkan. Namun, seiring pengetahuan masyarakat tentang kesehatan dan obat-obatan medis meningkat, penggunaan tinuktuk ini mulai berkurang dalam kehidupan masyarakat Simalungun (Saragih & Pasaribu, 2021).

Tambar tinuktuk, juga dikenal sebagai sira lada, adalah sambal khas Simalungun. Namun, karena belum memiliki alat bantu untuk mempercepat persiapan bahan, produksinya masih sangat sederhana (Haryana et al., 2022). Tinuktuk disajikan dalam bentuk sambal dan terbuat dari rempah-rempah yang ditumbuk dan dipercayai oleh masyarakat Simalungun memiliki khasiat untuk penyembuhan berbagai penyakit. Pembuatan tinuktuk diwariskan secara turun temurun oleh leluhur (L. P. Panjaitan & Barus, 2023). Tinuktuk merupakan hasil dari adanya pengetahuan tradisional akan pemanfaatan apa yang dihasilkan oleh alam dan kemudian

diolah secara alami sehingga diperoleh manfaatnya bagi kesehatan dan biasa di berikan pada perempuan pasca melahirkan (Saragih & Pasaribu, 2021).

Berbagai penelitian sudah dilakukan untuk mengkaji tinuktuk salah satunya pada penelitian (Sianipar & Sihotang, 2010) Hasil penelitian tentang bahan yang digunakan untuk membuat tinuktuk dan manfaatnya untuk dikonsumsi oleh orang batak Simalungun menemukan bahwa sianipar menggunakan bahan-bahan berikut: jahe, kencur, jahe merah, bawang merah, lada hitam, kemiri, garam, bawang batak, dan buah kincung. Tinuktuk ini menawarkan beberapa manfaat, terutama untuk orang yang sering bekerja keras dan ingin tetap hangat. Tinuktuk dapat membantu membersihkan darah kotor bagi ibu-ibu yang baru melahirkan, membuat tidur lebih nyenyak, dan meningkatkan nafsu makan.

Tinuktuk biasanya di sajikan dalam bentuk sambal kemudian ditambahkan kedalam minuman atau makanan yang dipercayai oleh masyarakat Simalungun untuk menghangatkan badan dan biasa juga di konsumsi oleh perempuan dalam pasca melahirkan. Dalam pengolahannya, tinuktuk dibuat dengan cara menghaluskan menggunakan alat penghalus yaitu alat berupa lumpang yang memerlukan tenaga manusia. Sekarang ini, sudah pesat masyarakat menggunakan alat penghalus berupa blender yang digunakan melalui bantuan listrik (elektronik) sehingga membutuhkan waktu yang lebih singkat dan hasilnya lebih homogen. Pada zaman dahulu tinuktuk ini diolah menggunakan teknologi tepat guna yaitu menggunakan alat yang ada pada saat itu, seiring dengan berjalannya waktu (Sianipar & Sihotang, 2010) mengolah tinuktuk menggunakan blender. Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh teknik pengolahan minuman herbal tinuktuk menggunakan blender dan tumbuk terhadap kadar pH, viskositas, total padatan terlarut dan persen inhibisi. Hasil dari penelitian ini menghasilkan minuman serbuk yang bisa di bawa kemana-

mana, dan jika ingin mengkonsumsinya cukup diseduh dengan air panas atau hangat.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh teknik pengolahan minuman herbal tinuktuk menggunakan blender dan tumbuk terhadap Ph, Persen Inhibisi, Total Padatan Terlarut (TPT) dan Viskositas?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh teknik pengolahan minuman herbal tinuktuk menggunakan blender dan tumbuk terhadap Ph, persen inhibisi, total padatan terlarut (TPT) dan viskositas.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai kadar Ph Minuman Herbal Tinuktuk dengan menggunakan 2 teknik pengolahan yaitu blender dan tumbuk.
- b. Menilai kadar Viskositas minuman Herbal Tinuktuk dengan menggunakan 2 teknik pengolahan yaitu blender dan tumbuk.
- c. Menilai kadar Total Padatan Terlarut (TPT) Minuman Herbal Tinuktuk dengan menggunakan 2 teknik pengolahan yaitu blender dan tumbuk.
- d. Menilai kadar Persen inhibisi Minuman Herbal Tinuktuk dengan menggunakan 2 teknik pengolahan yaitu blender dan tumbuk.

D. Manfaat

1. Penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang lebih baik tentang pengaruh teknik pengolahan terhadap karakteristik fisitokimia minuman herbal, seperti pH, viskositas, total padatan terlarut dan persen inhibisi.
2. Penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar untuk pengembangan produk minuman herbal tinuktuk yang lebih baik, dengan

memperhatikan teknik pengolahan yang optimal untuk mempertahankan kualitasnya.

3. Eksperimen ini diharapkan bisa digunakan sebagai motivasi untuk mengasah kreatifitas dan menimbulkan jiwa berwirausaha yang nantinya akan bermanfaat untuk penulis dan orang lain.
4. Memberikan pengetahuan bagi masyarakat tentang manfaat bagi kesehatan untuk pengobatan berbagai penyakit dengan menggunakan minuman herbal dari tinuktuk.