

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring berjalannya waktu, konsumsi makanan cepat saji atau junk food oleh masyarakat mengalami peningkatan. Hal ini memunculkan konsep pangan fungsional, yaitu makanan atau minuman yang memberikan manfaat fisiologis bagi tubuh. Indonesia adalah negara yang kaya akan rempah-rempah yang memiliki potensi besar dalam pemanfaatan bahan-bahan alami ini (Helmalia et al., 2019).

Berbagai jenis tanaman herbal dapat ditemukan di Indonesia yang dapat menjadi bahan utama pembuatan minuman herbal tradisional. Dengan sekitar 30.000 spesies tanaman herbal yang teridentifikasi, Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan produk minuman herbal. Namun, menurut data dari Badan POM tahun 2020, masih ada sekitar 9.600 spesies tanaman yang belum dimanfaatkan secara optimal dalam pengolahan obat tradisional di Indonesia (Nurhidayah, 2020).

Teh herbal merupakan salah satu minuman populer dan sering dikonsumsi masyarakat Indonesia yang memiliki kandungan fungsional. Salah satu kelebihanannya adalah kandungan antioksidan yang membantu proses detoksifikasi tubuh. Seiring berkembangnya zaman, berbagai jenis minuman semakin banyak hadir di tengah masyarakat, termasuk minuman yang menawarkan manfaat kesehatan bagi tubuh. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, dilakukan pengembangan dengan menciptakan minuman herbal yang praktis dalam bentuk instan (Pratiwi et al., 2024).

Minuman herbal yang dibuat dari rempah-rempah atau bahan alami memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh dan telah menjadi bagian penting dari budaya dan tradisi masyarakat di berbagai negara di seluruh dunia. Minuman herbal merupakan minuman yang menggunakan bagian tanaman dengan khasiat tertentu untuk memberikan manfaat bagi tubuh (Sutarto et al., 2022).

Minuman herbal dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan pada saluran pencernaan, mencegah diabetes, meredakan masalah pencernaan, dan mengurangi stres. Selain itu, minuman herbal juga dapat dimanfaatkan sebagai terapi alami untuk membantu mengatasi berbagai penyakit, seperti flu, kanker, dan penyakit jantung. (Elfariyanti *et al.*, 2022).

Berbagai jenis minuman herbal yang bagus untuk kesehatan dari setiap negara seperti centella asiatica dari Asia, borututu dari Afrika, yerba sobat (*Ilex paraguariensis*) dari Amerika Selatan, kombucha dari China dan chamomile dari negara Eropa (Chandrasekara & Shahidi, 2018). Di Indonesia, keinginan masyarakat untuk hidup sehat cukup tinggi. Mengonsumsi minuman herbal, seperti jamu, adalah salah satu cara yang umum untuk tetap sehat (Aisuwarya & Fatimah, 2019).

Minuman herbal tinuktuk adalah produk inovatif yang dirancang khusus bagi masyarakat dengan tujuan untuk meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan mereka. Tinuktuk adalah makanan tradisional khas yang disajikan dalam bentuk sambal, terbuat dari rempah-rempah yang ditumbuk. Makanan ini dipercaya oleh masyarakat Simalungun memiliki manfaat untuk membantu menyembuhkan berbagai penyakit dalam, terutama dalam mempercepat pemulihan ibu setelah melahirkan dan membantu menghangatkan tubuh (Panjaitan & Barus, 2023).

Kelompok etnis Simalungun memiliki tradisi pengobatan tradisional dengan tinuktuk sebagai salah satu contohnya. Istilah "Tinuktuk" diambil dari kata "ti" berarti "yang" dan "nuktuk" adalah kata kerja dari "tumbuk", sehingga tinuktuk berarti "yang dihaluskan". Tinuktuk sendiri merupakan warisan yang diturunkan secara turun-temurun dalam budaya Simalungun. Para tetua adat di masa lalu sangat menganjurkan agar generasi penerus, khususnya para ibu setelah melahirkan rutin mengonsumsi Tinuktuk (Saragih & Pasaribu, 2021).

Berbagai penelitian telah dilakukan oleh (Saragih & Pasaribu, 2021) mengungkapkan bahwa tinuktuk merupakan ramuan tradisional yang digunakan oleh orang Simalungun untuk pengobatan setelah melahirkan. Pembuatan tinuktuk terdiri dari 16 jenis rempah alami, yaitu: jahe merah, lengkuas, kencur, serai, lempuyang, bawang merah, bawang putih, buah kincung, andaliman, bawang batak, lada hitam, wijen hitam, kunyit bungle, kunyit, kemiri, dan garam. Tinuktuk dalam pengobatan tradisional sebagai ramuan tradisional yang dilestarikan masyarakat Simalungun sampai saat ini.

Penelitian ini dilakukan untuk membandingkan dua metode pengolahan dalam pembuatan minuman herbal tinuktuk, yaitu dengan cara diblender dan ditumbuk. Evaluasi dilakukan terhadap aspek daya terima, serta analisis kadar abu dan kadar air pada minuman herbal tinuktuk tersebut. Hasil dari penelitian ini menghasilkan minuman serbuk yang dikemas dengan praktis, sehingga mudah dibawa dan cukup diseduh dengan air panas atau hangat saat ingin dikonsumsi.

B. Rumusan Masalah

“Bagaimanakah pengaruh teknik pengolahan minuman herbal tinuktuk menggunakan blender dan tumbuk terhadap daya terima, kadar air, dan kadar abu?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengertahui pengaruh teknik pengolahan minuman herbal tinuktuk menggunakan blender dan tumbuk terhadap daya terima, kadar abu, dan kadar air.

2. Tujuan Khusus

1. Menganalisis daya terima konsumen terhadap pengaruh teknik pengolahan minuman herbal tinuktuk menggunakan blender dan tumbuk berdasarkan warna, aroma, rasa, dan after taste.
2. Menilai mutu kimia tinuktuk kering yaitu kadar air dan kadar abu.

D. Manfaat Penelitian

1. Memberikan wawasan yang lebih mendalam mengenai pengaruh teknik pengolahan minuman herbal tinuktuk, baik menggunakan blender maupun ditumbuk, terhadap karakteristik daya terima, kadar abu, dan kadar air dari minuman herbal tinuktuk.
2. Penelitian ini dapat dijadikan dasar untuk pengembangan produk minuman herbal tinuktuk yang lebih baik, dengan memperhatikan teknik pengolahan menggunakan blender dan tumbuk yang optimal untuk mempertahankan kualitasnya.